



CUISINE CUISINE-TRAITEUR CHARCUTERIE



OBJECTIFS

**Maîtrise des techniques de la cuisson sous vide adaptées à la restauration.
Utilisation d'une technique de pointe assurant gain de temps et productivité.**

LA CUISINE SOUS VIDE ET SES APPLICATIONS

Public visé :

Cuisiniers, traiteurs, restaurateurs.

Pré-requis :

Niveau professionnel confirmé.

PROGRAMME

- Hygiène.
- Mise en place pour traiteurs et restaurants gastronomiques
- Techniques de cuisson à juste température.
- Méthode de cuisson en basses températures.
- Marche en avant du produit.
- Remise en température et assemblage à l'assiette en harmonisant couleurs et saveurs.

Un repas au *Pré Catelan**** est organisé pour découvrir des plats préparés sous vide.



Merci de prévoir une tenue correcte (complet + cravate) pour ce déjeuner.

EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

Langoustines aux herbes en civet

Saumon confit à l'huile d'olive parfumé au gingembre

Pigeon truffé aux artichauts

Paleron aux carottes

Ballotine de foie gras de canard

ENCADREMENT

Professeurs expérimentés, reconnus par leurs pairs, pédagogues, primés dans des **Concours Nationaux et Internationaux** et, pour certains, **Meilleurs Ouvriers de France**.

DATES ET TARIFS

Se reporter aux *Calendrier et Tarifs des stages* à la rubrique "**Cuisine, cuisine-traiteur, charcuterie**".

NATURE ET DUREE

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les candidats. De ce fait, le nombre de participants est **limité à 12 par session**.

Les cours sont animés en français avec une possibilité de support en anglais.

FIN DE STAGE

Une **Attestation de Stage** nominative est remise en fin de cours.

Un relevé de présence est joint à la facture.

Perfectionnement professionnel.
4,5 jours = 35 heures