

Maîtriser les techniques de fabrication des produits cuits sous vide

Lundi 22 et mardi 23 janvier 2024

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant acquérir une méthode qui permet la conservation des saveurs du produit tout en maîtrisant sa durée de vie

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT	Jean-Michel BANNWART, MOF Charcutier	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 - 17 :00 Jour 2 : 8 :00 - 16 :00	Ensmv 37 Boulevard Sault 75012 Paris



Objectifs

- Maîtriser les techniques de fabrication des produits cuits sous vide.
- Améliorer les aspects organoleptiques des produits.
- Optimiser l'organisation du travail, la gestion des stocks et les rendements.



Contenu pédagogique

- Comprendre le contexte réglementaire.
- Maîtriser les grandes étapes techniques et matérielles de mise en œuvre du conditionnement sous vide.
- Comprendre les principes de la cuisson sous vide.
- Maîtriser la juste température.
- Méthodes de refroidissement et de remise en température.
- Gains sur les rendements, textures des produits, aspects organoleptiques.
- Notion de durée de vie des produits.
- Règles d'étiquetage et information du consommateur.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Intervention du formateur en face à face pédagogique.
- Participation active des stagiaires.
- Utilisation du matériel de laboratoire adapté pour réaliser les fabrications.
- Utilisation de fiches techniques permettant de comprendre la progression du travail.
- Remise d'un support pédagogique.



Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation
- Appréciation de la formation par un questionnaire
- Formation validée par un certificat et une attestation
- Questionnaire à froid

IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

Les légumes

- L'échalote entière
- L'échalote ciselée
- Les gousses d'ail
- Le citron confit
- Les endives
- Les artichauts poivrade
- Les fonds d'artichauts
- Les carottes au jus d'orange et cumin
- Les pommes de terre grenaille à l'ail et romarin

Les viandes

- Le suprême de pintade farci
- Le tournedos de canard aux champignons
- La poitrine de porc parfumée
- La basse côte, comme une côte de bœuf
- L'échine de porc confite aux saveurs méditerranéennes
- Le quasi de veau en cadre
- Le jarret de veau, comme un tournedos
- La rilette de poulet rôti maison
- Le rouleau de foie gras

Les poissons

- La terrine de poisson
- Le bar farci aux petits légumes
- Le tournedos de lieu jaune
- La rosace de st jacques et légumes

Les spéciaux

- Le risotto aux cèpes
- La crème anglaise pistache
- La poire au vin rouge épicé

Ces recettes sont susceptibles de changer selon les saisons et le formateur

Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org