

Maitriser la cuisson à juste température

Lundi 30 septembre 2024

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant maîtriser les différentes techniques de cuisson pour conseiller au mieux la clientèle.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Enseignants en boucherie, charcuterie-traiteur et cuisine.	Aucun	420 € HT/Pers.	Jean-Michel BANNWART, MOF Charcutier	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37 Boulevard Sout 75012 Paris



Objectifs

- Maîtriser les techniques de cuisson des viandes ;
- Connaître les temps de cuisson appropriés ;
- Construire et présenter un argumentaire spécifique au produit.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Intervention du formateur en face à face avec participation active des stagiaires.
- Utilisation des 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



Contenu pédagogique

- Présenter les variations des matières premières : fraîches, sous vide, sous atmosphère modifiée ;
- Aborder le risque sanitaire : comprendre l'importance de faire valider ses préparations sous vide et la sécurité alimentaire (dont rappel sur la traçabilité des ingrédients) ;
- Préparer et découper des viandes : couleur, jutosité, flaveur, odeur ;
- Connaître les paramètres physico-chimiques des viandes (Ph, collagène, matière grasse) ;
- Maîtriser la technique de cuisson à basse température ;
- Maîtriser les différents modes de cuisson : à griller, à rôtir, à poêler, à braiser, à pocher ;
- Connaître les degrés de cuisson : bleue, saignante, à point et les transferts de chaleur : four, poêle, sous vide.

PROGRAMME

- Avantages et inconvénients de la cuisson « à juste température »
- Comprendre la technique de cuisson « à juste température » et ses enjeux.
- Comprendre le « pilotage » de la sonde lors des différentes cuissons.
- Tests de cuisson sur différents types de produits.
- Tests comparatifs – dégustations.
- Etablir un argumentaire de vente pour mieux conseiller sa clientèle.



Photo non contractuelle

Nous contacter

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

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