

## Maîtriser les techniques de fabrication des produits cuits sous vide

Lundi 21 et 22 octobre 2024

DPT 44

*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 par Pers.	Alain MONTASSIER, Charcutier-Traiteur	Durée : 14 heures Jour 1 : 8h30 – 18h30 Jour 2 : 8h00 – 13h00	URMA 44 Place Jacques Chesné 44980 Sainte Luce sur Loire



### 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

#### Légumes

- Patate douce (purée)
- Endives
- Gousse d'ail confite
- Fond d'artichaut
- Fenouil
- Carottes glacées
- Millefeuille de pomme de terre
- Velouté de courge

#### Viandes

- Osso buco à la bière, miel et gingembre
- Poitrine de porc asiatique
- Bœuf bourguignon
- Langue de veau sauce piquante
- Caille farcie aux raisins secs et pignons de pin
- Rôti de bœuf
- Magret de canard à l'orange
- Carré d'agneau aux carottes glacées
- Palette de porc
- Cuisse de poulet cuisinée de Lumagorri

#### Poissons

- Dos de cabillaud confit
- Saumon au curry
- Brandade de morue

#### Desserts

- Crème brûlée
- Crème caramel
- Poire au vin rouge
- Riz au lait et coco

*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](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)