

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

**Lundi 20 et mardi 21 avril 2026**

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant maîtriser la cuisson sous vide afin de préserver les saveurs des produits tout en optimisant leur durée de conservation.*

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-traiteur	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 - 18 :00 Jour 2 : 8 :00 - 15 :00	ENSMV 37 Boulevard Sout 75012 Paris



### Objectifs

- **Maîtriser les techniques de fabrication des produits cuits sous vide** pour garantir un gain de temps et de productivité.
- **Améliorer les aspects organoleptiques** grâce à des méthodes de cuisson contrôlées.
- **Optimiser l'organisation du travail, la gestion des stocks, et les rendements**, en apprenant à planifier la production et à minimiser les pertes.



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Enseignement interactif** avec le formateur en présentiel.
- **Participation active des stagiaires** à toutes les étapes pratiques.
- **Usage de matériel de laboratoire** adapté pour les préparations.
- **Support technique sous forme de fiches explicatives** pour suivre la progression.
- **Remise d'un dossier pédagogique** récapitulatif.



### Contenu pédagogique

- **Techniques de cuisson sous vide** : Choix des équipements, réglages de température et temps de cuisson.
- **Réalisation de recettes** : Préparation de produits variés mettant en avant textures, saveurs et nutriments.
- **Organisation et gestion** : Planification de la production, optimisation des stocks et réduction des pertes.
- **Sécurité alimentaire** : Respect des normes HACCP pour garantir la sécurité des produits cuits sous vide et prolonger leur durée de conservation.



### 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

- **Recettes en cours de création**



*Photo non contractuelle*

*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)