

Maîtriser les techniques de fabrication des produits cuits sous vide Lundi 28 et mardi 29 avril 2025

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	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** 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

Les légumes

- Échalote entière
- Échalote ciselée
- Gousses d'ail
- Citron confit
- Endives
- Artichauts poivrades
- Fonds d'artichauts
- Carottes au jus d'orange et au cummin
- Pommes de terre grenaille à l'ail et au romarin

Les viandes

- Suprême de pintade farci
- Tournedos de canard aux champignons
- Poitrine de porc parfumée
- Basse côte, façon côte de bœuf
- Échine de porc confite aux saveurs méditerranéennes
- Quasi de veau en cadre
- Jarret de veau, façon tournedos
- Rillettes de poulet rôti maison
- Rouleau de foie gras

Les poissons

- Terrine de poisson
- Bar farci aux petits légumes
- Tournedos de lieu jaune
- Rosace de Saint-Jacques et légumes

Les spéciaux

- Risotto aux cèpes
- Crème anglaise pistache
- 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