

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 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

Légumes

- Macédoine
- Pomme vendangeur revisitée
- Risotto aux asperges vertes
- Asperges blanches
- Polenta
- Haricots tarbais
- Basquaise

Viandes et volailles

- Jambon de cochon de lait
- Rillettes de lapin à la moutarde de Meaux
- Tête de veau revisitée
- Côte de veau
- Rond de gîte de veau
- Poulet rôti
- Cuisse de pintade farcie
- Rond de gîte de bœuf
- Gîte à la noix
- Foie de veau
- Cuisse de poulet à rôti

Poissons

- Maquereau au vin blanc
- Tournedos de lieu noir
- Pavé de maigre
- Terrine de turbot aux petits légumes

Desserts

- Pomme au caramel
- Ananas parfumé à l'Antillaise
- Poires pochées au vin rouge épicé
- Pêches blanches parfumées à la verveine-citron

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