



Formation mise sous-vide

LES OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE FORMATION

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

1. Identifier les différents types de machines et de matériel pour le sous vide :

- Connaître les différents types de machines sous-vide et de matériel nécessaire à la mise sous vide
- Appliquer la réglementation en vigueur
- Déterminer les DLC et connaître les méthodes de cuisson sous-vide

2. Maitriser les bons gestes de la mise sous-vide pour garantir l'hygiène alimentaire :

- Mettre en pratique une hygiène alimentaire en adéquation avec la mise sous-vide
- Identifier les différents types de denrées pour adapter la mise sous-vide avec le bon matériel
- Connaître les dangers d'une mise sous-vide mal effectuée

3. Préparer et sécuriser son poste de travail :

- Etablir les bonnes pratiques d'hygiène liée à la pratique du sous-vide
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaire
- Préparation son poste de travail

4. Pratiquer la mise sous-vide :

- Repérer la méthodologie de la mise sous-vide
- Appliquer une mise sous-vide professionnelle
- Maitriser la mise sous-vide ainsi que les DLC et la pratique de la cuisson sous-vide.

PUBLIC VISE

Toutes les personnes effectuant la mise sous-vide de denrées alimentaires (cruées, cuites ou pour cuisson). Les restaurateurs, les cuisiniers à domicile, les bouchers-charcutiers, les boulangeries-pâtisseries.

NIVEAU DE CONNAISSANCES PREALABLES REQUIS

Avoir été formé en hygiène et sécurité alimentaire

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

www.culinario.fr T. 04 68 22 18 22 // contact@culinario.fr



LA DUREE DE FORMATION	LES MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES
7 heures, soit 1 jour	<p>Présentiel :</p> <p>En centre dans nos locaux équipés d'une salle de cours et du matériel nécessaire à la dispense théorique de la formation (projection de PowerPoint, paperboard (Méthode Expositive)), échanges et questionnements. Un livret de formation sera remis au stagiaire.</p> <p>En intra-entreprise dans les locaux des clients équipés du matériel nécessaire à la formation pratique avec démonstration du formateur et mise en situation de l'apprenant.</p>

CONTENU DETAILLE DE LA FORMATION	
<u>8h30-9h00</u>	Présentation du formateur et de l'apprenant. Objectif de la formation et feuille d'émargement.
<u>9h00-10h30</u>	Projection d'un PowerPoint sur le sous-vide (réglementation, hygiène, matériel, conservation, cuisson). (Méthode expositive)
<u>10h45-12h00</u>	Explicatif des différents types de machine sous-vide, des sacs, du matériel nécessaire, PowerPoint Paperboard. (Méthode expositive et interrogative, évaluation sur questionnaire direct)
<u>13h30-14h00</u>	Mise en place et sécurisation du poste de travail.
<u>14h00-15h30</u>	Démonstration du formateur pour la mise sous-vide. Mise en situation de l'apprenant avec correction du formateur (méthode démonstrative et active).
<u>15h45-16h15</u>	Rangement et nettoyage du poste de travail.
<u>16h15-17h00</u>	Quizz de fin de formation et correction du formateur avec le stagiaire. Evaluation du formateur par questionnaire directe et compte rendu sur la mise en situation.

L'ENCADREMENT DE L'ACTION DE FORMATION
Le formateur est un professionnel spécialisé en restauration, diplômé et disposant d'une expérience validée dans le domaine dispensé avec un BTS en cuisine suivi de 25 ans d'expérience internationale dont 15 ans en qualité de chef de cuisine.



LES MOYENS D'ÉVALUATION MISE EN ŒUVRE ET SUIVI

- Une feuille d'émargement sera établie à la demi-journée et contre signée par le formateur.
 - Durant la formation, l'apprenant sera évalué sur les objectifs en formation par questionnements divers sur la partie théorique et par la mise en situation sur la pratique.
 - A l'issue de la formation, un certificat de réalisation est remis à l'apprenant.
- Un rapport de formation peut être rédigé pour l'entreprise sur demande.

MODALITES D'INSCRIPTION ET DELAI D'ACCES A NOTRE FORMATION

Afin de vous inscrire à notre formation, merci de contacter 30 jours avant le début de la formation : DBD FORMATION & CONSULTING par mail : contact@culinario.fr

Un questionnaire, un CV ou toute autre pièce peuvent vous être demandés afin que nous puissions nous positionner sur votre niveau à l'entrée de la formation.

Une fois votre inscription validée, nous vous adresserons un contrat ou une convention de formation et une convocation vous sera envoyée par mail 10 jours avant le début de la formation. En cas de subrogation de paiement, un accord du financeur doit nous être parvenu avec le début de la formation.

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

La loi du 5 septembre 2018 pour la « liberté de choisir son avenir professionnel » a pour objectif de faciliter l'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap.

Notre organisme tente de donner à tous les mêmes chances d'accéder ou de maintenir l'emploi.

Nous pouvons adapter certaines de nos modalités de formation, pour cela, nous étudierons ensemble vos besoins.

Pour toutes questions, merci de contacter *Monsieur VOGEL David*, SAS DBD FORMATION & CONSULTING par mail : contact@culinario.fr



TARIF

Prix en centre : Sur devis

Prix en intra entreprise : (Nous consulter pour tout demande devis).

CONTACT

Monsieur RIUS David, SAS DBD Formation & Consulting
3 rue Albert Einstein, 66330 Cabestany
Téléphone : 04 68 22 18 22
Mail : davidrius@culinario.fr

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

www.culinario.fr T. 04 68 22 18 22 // contact@culinario.fr