

# Cuisine basse température - Cuisine sous vide

## Contexte

---

La cuisine basse température, aussi utilisée dans le cadre de la cuisine sous vide, est un mode de cuisson permettant de cuire les aliments ou préparation à moins de 100°. Cette technique de cuisson permet d'assurer la conservation du goût, des textures et la saveur des produits. Elle nécessite cependant des connaissances et une pratique pour respecter les principes d'hygiène alimentaire.

## Objectifs

---

Réaliser des cuissons en utilisant les techniques basses températures et sous vide pour maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène afin d'être en conformité avec les services de contrôle

## Renseignements complémentaires

---

Contacts : Fatima SARAIVA (f.saraiva@anh.fr) - Béatrice FABRE (b.fabre@anh.fr)

**Public**

**Tout agent travaillant en cuisine**

**Exercice**

**2025**

**Code de formation**

**TLIR05**

**Nature**

**AFR**

**Organisé par**

**GRETA**

**Typologie**

**Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences**