

MIDI-PYRÉNÉES

Axe 6 : METIERS TECH - LOGIS - INFOR - RESTAURATION

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@anhf.fr) - Béatrice FABRE (b.fabre@anhf.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