

# LA CUISSON A JUSTE TEMPERATURE

DNH013

## Public

Equipe de cuisine, responsable et gérants en restauration, chef de cuisine, cuisiniers, personnel de production

## Pré-requis

Aucun

## Durée

2 jours - 14 heures

## Modalités

Présentiel

 Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap

## Type de validation

Certificat de réalisation

Attestation de fin de formation

## Dates et lieux

A définir - En vos locaux

## Intervenant

Adrien MELENDEZ

Formateur en production culinaire, expériences professionnelles en hôtellerie restauration

## Tarifs

Nous consulter

## Contexte

Cette formation-action pratique vise à former les cuisiniers à la maîtrise de la cuisson à juste température, avec un focus particulier sur la cuisson basse température. En apprenant à adapter les températures de cuisson selon les caractéristiques des matières premières, les participants pourront améliorer les qualités organoleptiques des plats, tout en optimisant le temps de production et les coûts. À travers des modules théoriques et des mises en situation concrètes, cette formation permettra également de comprendre les phénomènes biochimiques et microbiologiques impliqués, ainsi que d'exploiter les techniques de cuisson de nuit pour une meilleure organisation du travail.

## Résultats Attendus

Cette formation-action se fixe comme objectif de former de façon pratique les cuisiniers à la cuisson à juste température, afin d'améliorer les qualités organoleptiques des préparations et d'optimiser le temps disponible et les coûts.

## Objectifs Pédagogiques

- De maîtriser la cuisson basse température avec ou sans conditionnement.
- De mettre en lumière l'intérêt d'une telle technique dans les usages professionnels, ainsi que des modalités liées à son utilisation.
- De comprendre les phénomènes biochimiques et microbiologiques.
- D'adapter les températures de cuisson en fonction de la nature des matières premières.
- D'optimiser les cuissons dites "de nuit" afin d'augmenter le temps disponible sur une journée de production.

## Méthodes Pédagogiques

Alternance d'apports de connaissances, d'échanges d'expériences et de discussions. Mise en pratique en cuisine. Document pédagogique remis à chaque participant.

# LA CUISSON A JUSTE TEMPERATURE

DNH013

## Programme

### § MODULE 1

- Découverte de la cuisine basse température
- Présentation théorique et définition
- Définition technique de la juste température
- Avantages et apports de cette technique
- Le matériel à utiliser
- Aspect sanitaire et réglementaire de la technique
- Qualité organoleptique
- Les bénéfices économiques

### § MODULE 2

- Mise en situation de la technique
- Application culinaire
- Conservation et durée de vie des produits
- Effets de cette cuisson sur les produits jutosité, tendreté

### § MODULE 3

- Fiche technique de production
- Logigramme de fabrication et analyse des risques (HACCP)
- Comparatif organoleptique
- Application sur :
  - ✓ Légumes
  - ✓ Poissons
  - ✓ Viande