



## LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE HÔTELIER DE TALENCE  
15 AVENUE FRANÇOIS RABELAIS  
33400 TALENCE

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

## PUBLIC CONCERNÉ

Gérants et TNS  
Chefs de cuisine  
Cuisiniers  
Commis

## PRÉ-REQUIS

Aucun

## DÉBUT DE LA FORMATION

17/06/2019

## DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

14h de formation les 17 et 18 juin  
2019  
Montant de la formation : 400€

## MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- Plan de développement des compétences

## CONTENU DE LA FORMATION

Maîtrise sanitaire et réglementation des techniques sous vide  
Conditionnement sous-vide, matériels adéquats  
Cuisson viandes, poissons légumes, foie gras :  
Sous vide  
Basse température  
Sous vide et basse température  
Analyse gustative des produits  
Bénéfice de ces techniques en termes de cuisson :  
Coût, matière et rendement  
Gain de temps  
Optimisation de la conservation  
Optimisation des saveurs

## CONDITIONS DE FORMATION

Chaque stagiaire bénéficiera d'une fiche technique par réalisation d'un dossier technique  
1/2 journée théorique  
3 1/2 journées pratiques

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Attestation de formation

## CONDITIONS D'ADMISSION

Nous contacter directement par téléphone ou mail

## PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs du Lycée Technique Hôtelier de Gascogne à Talence

## VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Saskia François  
Assistante de formation  
saskia.francois@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05 56 80 85 39

Alain JAGUENEAU  
Conseiller en Formation  
Continue  
alain.jagueneau@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05 56 56 04 04