

Best



## *Les Ateliers Culinaires By JMB* **Les Cuissons Basses Températures et Sous Vide**

ou Les essentiels de la cuisine appliqués  
à vos besoins

### *Le clin d'œil de l'agitateur...*

Il n'existe pas de réglementation stricte et spécifique pour la technique du sous-vide qui est considérée comme une technique d'élaboration culinaire sous la responsabilité de l'opérateur.

La réglementation est donc issue du Paquet Hygiène, applicable 1<sup>er</sup> janvier 2006 : manipulation de denrées alimentaires.

La déclaration est obligatoire auprès des services vétérinaires (préalable à l'ouverture).

La pratique du sous-vide est décrite dans le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de l'entreprise.

Contrôle des produits tout au long de la chaîne de fabrication (traçabilité organisationnelle)

### **Le public concerné**

Toute personne des professions intervenant en restauration ou Agro-Alimentaire

### **Les prérequis**

Participer dans son métier à la réalisation de prestations alimentaires

### **La durée**

**2 jours** soit 14 heures de formation

### **Objectifs pédagogiques ■**

- Module 1 :
  - Le concept, les bases de la technique, la réglementation et mises en œuvre réelles,
  - Les enjeux réglementaires, la maîtrise des risques,
  - Préparation, mise sous vide, cuisson, refroidissement, remise en température et dégustation.
- Module 2 :
  - Analyse des besoins spécifiques et mises en œuvre réelles,
  - Maîtrise de la sécurité alimentaire,
  - Les techniques de cuisson sous vide en Haute et Basse température,
  - Réglementation spécifique liée aux techniques de sous vide.

### **Les supports pédagogiques**

- Fiches pédagogiques
- Livret



### *Les propositions de l'agitateur*

Nous vous invitons à compléter cette formation par les modules

- > Les Ateliers Restauration by JMB
- > CQP Chef Gérant / Chef de Cuisine / Cuisinier / Commis de Cuisine

...