

FORMATIONS HCR

Proximité et disponibilité
Notre équipe intervient partout en France

Pour rendre facile votre accès à la formation, échangeons !

☎ 03 21 01 36 12

✉ contact@essentielformation.com

Terriblement efficace. Cuisson parfaite, conservation exquise, moins de stocks, plus d'économie.

ESSENTIEL
DEPUIS
2002
FORMATION

• Depuis 2002

Spécialiste à 100% de la formation dans les métiers HCR

- Plus de 3400 clients actuels
+ de 8765 participants
+ de 72655 heures de formations

★★★★★ En 2023
95,37 % de satisfaction

- **Et en bonus,**
Gagnez du temps
Confiez-nous l'administratif !

AKTO

Référencé sur les actions de branches

APPRENDRE LES AVANTAGES DE LA CUISSON SOUS VIDE

2 jours, soit 14 heures

Toujours proche de vous OU chez vous !

Vous souhaitez un financement ?

Pour connaître votre éligibilité, contactez-nous !



Public

Salariés et dirigeants des entreprises du secteur Hôtel, Café et Restaurant.

Nos formations sont ouvertes à toutes et à tous. Si vous êtes en situation de handicap ou dans une situation nécessitant une adaptation, consultez-nous.



Prestataire formateur

Experts, hommes et femmes de terrain, en parfaite adéquation avec votre réalité professionnelle

Retrouvez vos programmes sur : www.essentielformation.com/programmes-HCR

“

Comment avons-nous pu nous passer de ces connaissances... 6 mois de gagnés dans nos pratiques !

”





NIVEAU DE CONNAISSANCES PRÉALABLES REQUIS

Aucun pré requis n'est nécessaire pour suivre cette formation

Un document intitulé « attentes individuelles » est envoyé à l'attention du prescripteur et transmis au bénéficiaire. Ce document complété par le bénéficiaire est à nous retourner par mail avant le début de la formation.

L'objectif est de nous assurer du positionnement du bénéficiaire et ainsi vérifier que ses attentes sont en adéquation avec le programme de la formation souhaitée.



MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ÉVALUATION

L'action de formation se déroulera en **visioconférence** ou en **présentiel** (en fonction du thème et du choix des bénéficiaires).

- Pour les personnes suivant la formation en visioconférence, elles pourront se connecter via l'outil ZOOM et rejoindre le groupe à partir de la convocation qu'elles auront préalablement reçue par courriel comportant les références de la session de formation. Cette convocation sera accompagnée du programme pédagogique.
- La formation en présentiel se déroulera dans une salle équipée d'un paperboard, et si nécessaire d'un vidéoprojecteur, afin de pouvoir aisément garantir un bon déroulement de la formation du point de vue pédagogique et technique. Le prestataire formateur remettra dès l'ouverture de la journée le support pédagogique qui permettra à chaque bénéficiaire de suivre le déroulement de l'action de formation.

Une feuille d'émargement individuelle sera conjointement signée par le formateur prestataire et chaque bénéficiaire, pour chaque demi-journée de formation, permettant d'attester de l'exécution de l'action de formation.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES ET OPÉRATIONNELS

- **Permettre** d'accroître votre productivité
- **Diminuer** vos prix de vente
- **Développer** la qualité de vos préparations
- **Apprendre** et réaliser la cuisson en basse température viandes, poissons, fruits, légumes et féculents etc...
- **Réaliser** et maîtriser les techniques de cuissons sous vide à juste température
- **Maîtriser** les techniques de conditionnement et de cuisson sous vide afin d'augmenter la durée de conservation tout en préservant la qualité gustative des produits
- **Connaître** les risques sanitaires et la réglementation spécifique liés à la cuisson sous vide
- **Gagner** en efficacité notamment sur les rendements.
- **Optimiser** l'organisation du travail et la gestion des stocks.
- **Identifier** les effets de la cuisson sous vide sur les aliments.
- **Connaitre** les performances des outils pour obtenir un résultat conforme aux attentes et besoins. Évaluer la capacité de production.
- **Mettre en place** un sourcing d'approvisionnement qui correspond aux exigences qualitatives des recettes créées.
- **Rechercher** le meilleur résultat gustatif, quantitatif et économique.
- **Assimiler** les exigences sanitaires des process de mise sous vide, depuis la réception et le contrôle des matières premières jusqu'à la traçabilité des cuissons/refroidissement/étiquetage et stockage.





PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

1^{er} Jour

Apprendre à maîtriser les techniques des nouvelles cuissons et plus particulièrement la cuisson sous vide à juste température

Maîtrise des textures en restauration

Apprendre à maîtriser les additifs en cuisine, tout en préservant le goût, la couleur des produits et apporter une touche de créativité dans vos assiettes

2^{ème} Jour

Cuisine d'assemblage ou les techniques de remise en œuvre des bases culinaires

- **Acquérir** les notions fondamentales sur les techniques de remise en œuvre des produits
- **Cuisson** sous-vide à basse pression.
- **Conservation** des qualités nutritionnelles, des textures et des couleurs.
- **Imprégnation** des saveurs.
- **Déclinaison** de recettes et méthodes d'utilisation.
- **Conduire** la cuisson sous-vide de façon autonome.
- **Connaître** la législation.
- **Maîtriser** des techniques de préparation et de cuisson adaptées aux produits.
- **Maîtriser** la juste cuisson adaptée aux produits
- **Réalisations** culinaires salées et sucrées
- **Techniques** de préparation et de conditionnement
- **Utilisation** des différentes techniques de cuisson : cuisson longue, cuisson courte
- **Apports** qualitatifs et durée de conservation des produits cuits sous vide
- **Analyse** de la qualité gustative des productions
- **Présentation** des risques sanitaires, de la réglementation et de l'application de la méthode HACCP
- **Couple** temps-température, définition de la valeur pasteurisatrice





MOYENS D'ENCADREMENT

L'encadrement des bénéficiaires sera assuré par la direction d'ESSENTIEL et/ou par le prestataire formateur. Le bénéficiaire pourra de 9 h 30 à 17 h 30, du lundi au vendredi, contacter ESSENTIEL Formation, et plus précisément dès 8h30, Orlane Nicolas-Mercher pour toute question pédagogique :

 06 88 84 26 14  orlanemercher@essentielformation.com



MODALITÉS DE DÉROULEMENT

L'action de formation débutera par une présentation du formateur et de chacun des bénéficiaires afin de permettre une adaptation optimale du processus pédagogique prévu par le prestataire formateur au public présent. Elle se déroulera dans le respect du programme de formation qui aura été préalablement tenu à la disposition ou remis aux bénéficiaires, et ce, suivant une alternance d'exposés théoriques et de cas pratiques.

Le prestataire formateur veillera à ce que chaque bénéficiaire puisse poser ses questions afin de faciliter le transfert de connaissances. Un chat sera mis à la disposition des bénéficiaires suivant la formation en visioconférence afin que ceux-ci puissent manifester leur volonté d'intervenir. La parole leur sera alors donnée.

« Toujours proche de vous OU chez vous ! »

Au 30 août 2024 : 96.33% des participants ont acquis 100 % des objectifs des formations.



SANCTION DE LA FORMATION

Afin de permettre d'évaluer les compétences acquises par chaque bénéficiaire, il sera demandé à chacun, à l'issue de la journée de formation, de se soumettre à une dizaine de questions.



ORGANISATIONS ET TARIFS

Horaires de formation : 14h : 8h45 – 12 h30 / 13h30 – 17 h15.
Dédution faite des deux pauses de ¼ heure de 10 h 30 à 10 h 45 et de 15 h 30 à 15 h 45.

Formation en INTER (regroupant différentes entreprises)
400 euros nets de taxes par personne pour chaque journée de formation.

Formation en INTRA (Chez vous, rien que pour votre équipe)
pour un groupe entre 2 à 10 personnes. 1650 euros nets de taxes par jour par groupe.

Vous souhaitez un financement ?
Pour connaître votre éligibilité, contactez-nous !

Proximité et disponibilité.
Notre équipe intervient partout en France.

Pour rendre facile votre accès à la formation, échangeons !

 03 21 01 36 12

 contact@essentielformation.com

www.essentielformation.com

