

Organisation :

- Durée de 15 heures
3 heures théorie
2x8 heures pratique
- Langue : français,
luxembourgeois.

Sur demande : mise à
disposition d'une salle
(14pers.)

Cible :

Professionnels de
l'alimentation :

- Cuisiniers
(restaurant/collectivité),
- Traiteurs,
- Bouchers,
- Opérateurs en agro-
alimentaire,
- ...

Contact inscription :

Sharon Thill

☎ +352 26 53 29 66

✉ info@signa.lu

🌐 www.signa.lu

🔄 **Compétences développées**

- Ouverture à de diverses techniques de cuisson par la réalisation de recette,
- Mise en pratique de ce type de cuisson en gastronomie, de même qu'en collectivité,
- Compréhension des avantages : économie, qualité, sécurité,
- Maîtrise sanitaire des risques liés.

🔄 **Contenu**

- Définition des différents modes de cuisson,
- Développement microbien, rappels d'hygiène,
- Cuissons courtes,
- Cuissons basse température hors vide et sous-vide,
- Cuissons longues (basse température, sous-vide),
- Cuissons longues avec infusion pendant plusieurs jours,
- Desserts,
- Dégazage d'une farce,
- Maîtrise de la machine sous-vide.

🔄 **Méthode pédagogique**

- Travaux pratiques
- Dégustation,
- Support PowerPoint, photos...,
- Discussions en groupe.

🔄 **Evaluation**

Un **certificat** de participation sera remis après la formation.