

PROGRAMME DE L'OFFRE DE FORMATION

001_FC_Cuisine sous vide

NIVEAU

Formation continue

DURÉE ESTIMÉE

1h20

PUBLIC CIBLE

- Cuisinier

PRÉ-REQUIS

- Connaissances de base en cuisine
- Savoir naviguer sur le Web
- Lire, écrire, parler, comprendre le Français (niveau B2)

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES...

- Appliquez les règles de base lors de la production de la cuisine sous vide
- Nommez le matériel nécessaire
- Expliquez les règles d'hygiène lors de la cuisine sous vide
- Expliquez les possibilités d'utilisation de la cuisine sous vide

APTITUDES

- Naviguer à travers le web



COMPETENCES

- Être capable d'expliquer les principes de base de la cuisine sous vide et de son application selon les besoins.

CONTENUS PÉDAGOGIQUES

- Avantages de la cuisine sous vide
- Équipements
- Hygiène professionnelle
- Variantes du sous vide
- Conseils pour la cuisson sous vide
- Assaisonnement
- Réglages de base sur les machines sous vide
- Cuisson sous vide
- Pasteurisation sous vide
- Tableaux des durées indicatives de pasteurisation

METHODES MOBILISEES

Module E-Learning 2.2 sur l'échelle E2C Support PDF

MOYENS TECHNIQUES

Pour l'apprenant : 1 ordinateur ou une tablette connectée à internet. 1 micro, 1 webcam, des Haut-parleurs. Débit descendant minimum : 1Mbps Débit ascendant minimum : 1Mbps Testez votre connexion : <https://www.speedtest.net/fr> Pour le tuteur : Débit descendant minimum : 1Mbps Débit ascendant minimum : 2Mbps

MOYENS D'ENCADREMENT

Modules E-Learning asynchrones Tuteur en distanciel



MODALITÉS D'ACCÈS

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Aucunes

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Accessible P.M.R. (personne à mobilité réduite)

DURÉE D'ACCÈS

6 mois

TAUX DE REUSSITE

N/A

DEBOUCHES

Utilisation de la cuisine sous vide en cuisine de production

