La cuisine sous vide

Référence : FPROAL025

Thématique : Me former aux métiers de bouche

FORMATION PROFESSIONNELLE

Nouvelle formation 2026

Se former aux métiers de l'artisanat de bouche

"

Savoir maitriser le conditionnement et la cuisson sous vide pour gagner en productivité

"

Objectifs

- Maîtriser les techniques du sous vide (conditionnement, cuisson) pour assurer gain de temps et productivité
- Déterminer les barèmes en cuisson sous vide et les durées de vie pour une cuisine riche en saveurs et augmenter la durée de vie des produits
- Maitriser les procédures réglementaires en cas de contrôle sanitaire

Contenu

- Connaitre les éléments techniques du conditionnement : choix du sac de cuisson et température du produit
- Connaitre les éléments composant la machine, son réglage en vue de la cuisson et sa maintenance
- Savoir déterminer les barèmes de pasteurisation (temps/température) en fonction des aliments (légumes, différents types de morceaux de viande, fruits…)
- Maitriser les cuissons à température basse et précise pour valoriser le produit (goût, texture, couleur)
- Savoir déterminer la durée de vie des produits cuits sous-vide en fonction du barème afin d'optimiser la durée de vie des produits)
- Connaitre et savoir appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène : évaluer les risques microbiologiques, chimiques et physiques et les moyens de maitrise

Prérequis

- Aucun

Public

- Traiteurs, Restaurateurs, chefs de cuisine

Méthodes et moyens mobilisés

- Formation en présentiel avec supports
- Modalités pédagogiques : échanges, analyse de pratiques, mises en situation et mises en pratique

Modalité d’évaluation

- Évaluation des acquis à l'entrée et en fin de formation

Durée

- 7 heures sur 1 jour en présentiel

Lieu

- Nantes-Ste Luce sur Loire, CMA Formation (44)

Modalités et délais d’accès

- Sur inscription aux dates indiquées pour chaque session ; date limite d'inscription 15 jours avant le début de la formation
- Nombre de places limité à 10 personnes

Tarif public

- 450 euros net de taxe avec prise en charge totale ou partielle possible selon les conditions de l’organisme de financement de la formation professionnelle

Tarif artisan

:
«
Entreprise inscrite au Registre National des Entreprises (RNE), exerçant une activité artisanale dont le code d'activité (APRM) relève de la NAFA, Nomenclature d'Activité Française de l'Artisanat
»

- Possibilité de prise en charge partielle du coût de la formation sous réserve des conditions des organismes financeurs - Nous contacter

Accessibilité

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités

d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Nous contacter



Chambre de Métiers et de l’Artisanat des Pays de la Loire

Siret : 130 020 688 00011

Code APE : 9411Z

Date de mise à jour : 27 novembre 2025

Délivré par:

- Nantes (Ste-Luce-sur-Loire), CMA Formation (44) : Place Jacques Chesné - BP 8309 - 44983 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX

Prochaines sessions:

- Nantes (Ste-Luce-sur-Loire), CMA Formation (44) - Formation proposée dans notre centre de formation. Nous contacter pour en savoir plus sur les modalités.
  - Pas de date limite d'inscription

Tarifs:

- SALARIE(E) - contact
- DIRIGEANT(E) - contact
- CREATEUR REPRENEUR - contact
- AUTRE PUBLIC - contact