

Savoir maîtriser le conditionnement et la cuisson 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 maîtriser 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
- Maîtriser 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...)
- Maîtriser 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 maîtrise

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

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) - Lundi 9 février 2026
- Pas de date limite d'inscription
- 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 REPRENTEUR - contact
- AUTRE PUBLIC - contact