



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES
CULINARY ARTS SCHOOL

Certification

CUISSON SOUS VIDE



PUBLIC ATTENDU

Cette certification s'adresse aux professionnels de la cuisine cherchant à élargir leur champ de compétences autour de la cuisson sous vide.

Ces professionnels peuvent venir de différents horizons : charcutiers traiteurs (en magasin spécialisé ou sur les marchés de plein air), bouchers charcutiers (en magasin spécialisé ou sur les marchés de plein air), artisans traiteurs, chefs cuisinier et restaurateurs.

OBJECTIFS

L'objectif de cette certification est d'apporter les compétences fondamentales à la préparation et à la réalisation de cuissons sous vide. En transmettant les meilleures pratiques de préparation et de cuisson sous vide, elle permet aux futurs certifiés d'asseoir leur légitimité d'artisan et d'élargir leurs perspectives professionnelles.

COMPÉTENCES VISÉES

Réalisation de la mise sous vide

- Encadrer la mise sous vide, en prenant en compte les règles et la législation pour respecter les principes de son application
- Recenser les facteurs de risques d'intoxication alimentaire pour identifier les points à contrôler
- Mettre en œuvre la méthode et les principes de l'HACCP pour maîtriser les dangers liés à la manipulation des denrées alimentaires
- Mettre en place les protocoles (produits, matériel, étiquetage, ...) pour organiser la mise sous vide en respectant les règles sanitaires et les obligations de traçabilité
- Réaliser la mise sous vide en utilisant les techniques adaptées en restauration pour assurer un gain de temps et de productivité

Réalisation de la cuisson et de la gestion des températures des produits sous vide

- Réaliser la mise en sac des produits à préparer sous-vide (avec ou sans marinade)
- Organiser les cuissons des produits sous vide en identifiant les températures et les temps de cuisson en fonction des aliments (haute-basse, basse-basse, par paliers descendants) pour réaliser des cuissons à juste température selon les recettes et les aliments
- Suivre et contrôler les cuissons et le refroidissement à cœur en utilisant les techniques de prise de température (mousse, sonde, thermoplongeur, ...)
- Réaliser la cuisson des produits sous-vide en prenant en compte le fonctionnement des liaisons froide et chaude pour organiser la marche en avant des produits
- Gérer les remises en température de manière organisée pour assurer l'assemblage à l'assiette et la mise en valeur de façon optimale

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation orale sur la réalisation de la mise sous vide (principes et techniques)
- Évaluation pratique et orale sur les techniques et la gestion des cuissons des produits sous vide

PRÉREQUIS ET VOIE D'ACCÈS

Pour accéder à la certification il est nécessaire d'être professionnel (5 années d'expérience professionnelle, CAP ou bac pro en cuisine)

La certification est accessible :

- Après un parcours de formation initiale
- Après un parcours de formation continue

COMPOSITION DU JURY DE LA DÉLIVRANCE DE LA CERTIFICATION

Quel que soit la voie d'accès, la validation se fait par un jury professionnel composé de trois personnes désignées pour représenter le jury de certification :

- Le / la responsable pédagogique de l'organisme certificateur
- Deux personnes professionnelles extérieures

Le jury est responsable de la remise de la certification.

ORGANISME PRÉPARATEUR ET CERTIFICATEUR

Ecole Lenôtre ; 40 rue Pierre Curie, 78370 Plaisir

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

L'équipe de l'Ecole Lenôtre est à votre disposition pour toute question ou information complémentaire.

- E-mail : ecole@lenotre.fr
- Téléphone : 01 30 81 40 81