Objectifs principaux	Permettre aux professionnels de la restauration de maîtriser les techniques de cuisson sous vide afin d'optimiser la qualité organoleptique des préparations, d'assurer la sécurité sanitaire des aliments et de mieux organiser la production en cuisine
Objectifs pédagogiques	Comprendre les principes techniques de la cuisson sous vide Identifier les matériels, températures et temps adaptés selon les produits Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sanitaire liées à la cuisson sous vide Organiser une production culinaire intégrant la cuisson sous vide en restauration professionnelle Contrôler la qualité des préparations et prévenir les risques liés aux mauvaises pratiques
Public	Professionnels ou futurs professionnels de la restauration : chefs, seconds, cuisiniers, commis, traiteurs, responsables de production, exploitants
Durée de la formation	14 heures soit 2 jours
Séquence synchrone ou asynchrone	Synchrone
Prérequis	Maîtriser les bases de l'hygiène alimentaire en restauration Avoir une première expérience en environnement cuisine est recommandé
Moyens Pédagogiques	Démonstrations techniques Études de cas et échanges collectifs Mises en pratique sur poste de travail ou en environnement professionnel réel Quiz d'évaluation et support pédagogique remis à chaque participant QR Code d'accès à la session pour suivi administratif et feuille d'émargement
Critères de réussite et certification	Participation active aux 14 heures de formation, dont les temps de mise en pratique Réussite au quiz de fin de formation (score minimum : 70 %) Attestation de formation délivrée par MENTORIEL
Nbre de participants	De 2 à 10 participants
Lieu	Présentiel ou en intra-établissement
Modalités et délais d'accès	L'inscription s'effectue **en ligne ou par courriel** auprès de notre service formation. Après validation administrative et financière du dossier, **l'accès à la formation est garanti sous 3 jours ouvrés** (ou à la date de la prochaine session planifiée)
Financements	Cette formation **n'est pas éligible au CPF**. Elle peut cependant être prise en charge, totalement ou partiellement, le **FIPU**, par **votre OPCO, France Travail, l'Agefiph ou tout autre financeur** compétent, sous réserve d'éligibilité et d'acceptation du dossier
Personnes En Situation De Handicap	Notre organisme étudie **toute demande d'aménagement** (rythme, supports, locaux, aide technique ou humaine) afin de garantir l'égalité d'accès à la formation. → **Contact référent handicap :** *Séverine molinero. tél. : 0787559275* contact@*mentoriel.fr*
Contacts	Responsable pédagogique contact@mentoriel.com délai de réponses sous 72 heures ouvrées
Tarif INTER	Pas d'inter
Tarif INTRA	Cette formation étant conçue sur mesure, **le tarif est établi sur devis personnalisé** (durée, lieu, nombre de participants). **Contact devis :** contact@mentoriel.com

Objectifs spécifiques

Former les professionnels de la restauration à la maîtrise de la cuisson sous vide, en intégrant les exigences techniques, organisationnelles et sanitaires indispensables à une utilisation sécurisée et rentable en environnement professionnel.

Toute reproduction ou diffusion non autorisée des documents internes MENTORIEL est interdite. Ces contenus sont confidentiels et protégés. Toute utilisation sans accord écrit préalable engage la responsabilité de son auteur et pourra donner lieu à des poursuites.

Déroulé pédagogique sur 2 jours

Jour 1 – Comprendre les bases techniques et sanitaires de la cuisson sous vide
Matinée Objectif : Comprendre les principes, intérêts et points de vigilance de la cuisson sous vide

Contenus abordés :
• Définition et fonctionnement de la cuisson sous vide
• Différences entre cuisson sous vide, cuisson basse température et conditionnement sous vide
• Intérêts en restauration : qualité, régularité, anticipation de production, réduction des pertes
• Principaux risques sanitaires liés aux mauvaises pratiques
Méthode : Exposé participatif, échanges et quiz de positionnement

Après-midi
Objectif : Identifier les matériels, paramètres de cuisson et règles d'hygiène applicables
Contenus abordés :

• Les équipements nécessaires : machine sous vide, sacs, thermoplongeur, sonde, cellule
• Paramètres de cuisson : température, durée, nature des produits
• Bonnes pratiques d'hygiène avant, pendant et après cuisson
• Refroidissement, stockage, traçabilité et remise en température
Méthode : Démonstration technique, étude de cas et analyse de pratiques

Jour 2 – Mettre en œuvre la cuisson sous vide en pratique
Matinée
Objectif : Mettre en œuvre une production culinaire intégrant la cuisson sous vide

Contenus abordés :
• Préparation des produits avant conditionnement
• Techniques de mise sous vide selon les familles de produits
• Organisation du travail et planification de production
• Contrôle des cuissons et vérification de la qualité finale
Méthode : Atelier pratique de préparation, conditionnement et cuisson

Après-midi
Objectif : Appliquer en conditions réelles les bonnes pratiques de cuisson sous vide
Contenus abordés :
• Réalisation de cas pratiques sur différentes denrées
• Analyse des écarts de cuisson, de texture et de conservation
• Mise en place des mesures correctives en cas d'anomalie
• Passage du quiz d'évaluation
Méthode : Mises en situation pratiques, analyse collective et évaluation finale

Programme MENTORIEL