

Intégrer la cuisson sous-vide des aliments dans son activité professionnelle

RS5471 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21580, 42791, 21576
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	17/06/2021
Date d'échéance	17/06/2023

Certificateur(s)

LENOTRE SA · SIRET : 66205454300043

Partenaires habilités

3 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 3 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
LENOTRE	66205454300456	Former et organiser l'évaluation
LENOTRE SA	66205454300019	Former et organiser l'évaluation
LENOTRE SA	66205454300043	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le dispositif vise aux professionnels d'attester de leur capacité à valoriser les caractères organoleptiques de leurs productions, assurer leur salubrité et leur conservation et optimiser la gestion du temps et de l'organisation des équipes en cuisine et en laboratoire.

Elle permet à ses titulaires de développer des recettes innovantes leur permettant de se démarquer et d'apporter aux consommateurs et aux organisations dans lesquelles ils exercent, de la valeur ajoutée à leurs réalisations.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Préparer

les conditions de mise et de cuisson sous-vide des aliments en suivant les protocoles (produits, matériel, étiquetage, contrôles des chambres froides...) en et en tenant compte des règles et législations (HACCP) en vigueur afin de maintenir le niveau de sécurité sanitaire attendu par la réglementation, de la réception des produits jusqu'au service.

Réaliser des préparations à partir de produits-sous-vide, à juste température, en utilisant des modes de cuissons adaptés aux recettes et aux aliments (haute-basse, basse-basse, par paliers descendants) afin de réussir la cuisson et parer aux risques d'intoxication alimentaire.

Suivre et contrôler les cuissons et le refroidissement à cœur en utilisant des techniques de prise de températures adaptées (mousse, sonde, thermoplongeur, ...) afin de suivre efficacement le déroulement la préparation.

Gérer les remises en température de l'aliment sous-vide de manière organisée en tenant compte des principes de liaisons froides et chaudes afin d'assurer l'assemblage à l'assiette et la mise en valeur des produits de façon optimale.

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Être professionnel cuisinier (5 années d'expérience professionnelle et niveau 3 en restauration minimum souhaités)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le? responsable pédagogique de l'organisme certificateur

Deux personnes professionnelles extérieures

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le responsable pédagogique de l'organisme certificateur

Deux personnes professionnelles extérieures

Base légale

Date de décision	17/06/2021
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	17/06/2023

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.ecole-lenotre.com/autres-formations/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/5471/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	19
Parcours menés à terme	19
Taux d'achèvement	100 %
Période	03/2022 – 07/2023

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	24
Montant total engagé	36 685 €
Coût moyen par dossier	1 529 €
Durée moyenne	23 h
Période	08/2021 – 04/2023
France compétences	99 %
Reste à charge titulaire	1 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.