



Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie • Pâtisserie  
Cuisine

Michel BAERISWYL

Formateur en cuisine



# Programme

INTITULÉ :

CUISSONS SOUS VIDE ET BASSE TEMPERATURE

FORMATEUR :

Monsieur Michel BAERISWYL  
Formateur en cuisine

DATE :

Du Lundi 19 au Mercredi 21 Septembre 2022

DURÉE :

21 heures de formation en 3 jours

HORAIRES :

Lundi – de 08 heures à 12 heures et de 13 heures à 16 heures  
Mardi et Mercredi de 07 heures à 13 heures et de 14 heures à 15 heures

LIEU :

Ecole Christian VABRET - Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine  
La Roseraie – Route du Château – 15130 VEZAC

PUBLIC VISE :

Débutants, personnes souhaitant confirmer leur choix d'orientation,  
personnes ayant quitté la profession et souhaitant une remise à niveau

PRE-REQUIS :

Avoir au moins 18 ans.

OBJECTIF DE LA FORMATION :

Durant 3 jours, venez réaliser des recettes uniquement à base de cuissons sous vide et / ou des cuissons basse température

PROGRAMME :

Lundi 19 Septembre :

- Présentation de la formation.
- Le livret de recettes.
- La fiche technique.
- La tenue professionnelle.

Espace Boulangerie: 3 rue Lavoisier – 15000 AURILLAC  
Espace Pâtisserie: 17 Avenue du Garric – 15000 AURILLAC  
Espace Cuisine: La Roseraie – Route du Château – 15130 VEZAC

SIREN : 378 901086 – Code NAF : 8559B – Organisme de formation : 83150140115



[www.efbpa.fr](http://www.efbpa.fr)





Le lavage des mains.  
Mise en place du poste.  
Visite de la cuisine et explication du fonctionnement du matériel

Mise en place des préparations

**Mardi 20 Septembre :**

Œuf parfait

Paleron de 12 heures et sa glace de viande, moutarde à la framboise et sa garniture

Tarte Bourdaloue

**Mercredi 21 Septembre :**

Tielle Sétoise

Ballotine de jambe de cochon et sa ratatouille niçoise, espuma de piquillos et sa tuile craquante

Dessert à définir

**MOYENS PEDAGOGIQUES :**

**Moyens techniques (locaux et matériels)**

*L'Ecole Christian VABRET - Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine* est constituée :

- d'une salle banalisée de technologie équipé d'un vidéoprojecteur où se déroulent les cours d'enseignement général.

- d'une cuisine pédagogique équipée de 12 postes de travail et doté d'un matériel mis à sa disposition par les plus grands fabricants d'équipements en cuisine et donc à la pointe de la technologie.

- D'un espace bar équipé d'une machine à café dernière génération pour tous les cours de caféologie et Barista.

**Le matériel se constitue :**

12 Poste de cuisson : 1 plaque double induction, 1 plan de travail neutre, 1 timbre réfrigéré

1 Espace démonstration : 1 plaque double à induction, 1 plan de travail neutre, 1 timbre positif et 1 timbre négatif, 1 salamandre, 1 lampe infra-rouge

Espace cuisson & refroidissement: 2 fours doubles mixtes + étuve, 2 cellules de refroidissement

Gros matériel : thermomix, Paco jet, Kitchenaid, thermoplongeur, machine sous-vide, four double mixte, cellules, salamandres

Petit matériel : blender, robot-coupe, girafe, centrifugeuse, balance, friteuse, autocuiseur, lampe infra-rouge, machines à glaçons

Un livret de recettes et une présentation du parcours du formateur, seront donnés en début de formation à chaque stagiaire.

**LES MODALITES DU SUIVI :**

l'Ecole Christian VABRET - Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine établira pour chaque stagiaire :

- Une attestation de présence – feuille d'émargement

- Une attestation de suivi de formation

