



ART  
CULINAIRE  
FRANCAIS

## Formation à la cuisine sous-vide



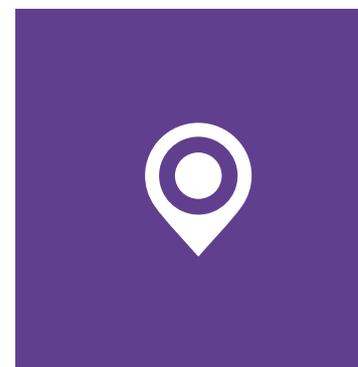
### Saveurs incomparables

La cuisson basse température permet de respecter les qualités nutritionnelles des produits et procure aux aliments une saveur exceptionnelle. La douce remise en température après conditionnement sous-vide, permet de conserver les textures et les saveurs.



### Organisation simplifiée

La cuisine sous-vide révolutionne la qualité de vos plats mais aussi l'organisation des cuisines. Un temps de travail optimisé, une gestion des coups de feu améliorée, une qualité constante, la fin des pertes pour un travail en toute sérénité. Vos clients et vos collaborateurs tireront bénéfice de toutes ses améliorations.



### Partenaire

Formation et accompagnement avec votre partenaire Action Conseil Formation  
Tél : 06 85 97 01 23



*“La cuisine sous-vide est utilisée par les plus grands chefs,  
une nouvelle tendance ouverte à tous”*



## Formation initiation et perfectionnement

Deux niveaux de formation : de la découverte à la maîtrise avec la réalisation d'une carte. Nos formations sont étudiées sur mesure et s'adaptent à votre environnement. Elles bénéficient d'un suivi et d'un accompagnement par téléphone et sur site.

## Mise en place d'un service de plats à emporter

Parmi les nombreux avantages de la préparation de plats sous-vide, il y en a un que les restaurateurs affectionnent particulièrement : celui de pouvoir proposer des plats à emporter dignes des plus grands restaurants. ACF vous accompagne dans la mise en place de ce service : organisation, création d'un site internet de réservation, communication.

## Formation de vos clients au dressage des assiettes

La fidélisation de votre clientèle avec les plats à emporter sera améliorée par des formations au dressage des assiettes. Vos clients bénéficient déjà de plats de haute qualité, ils auront envie de les sublimer avec un dressage d'exception. ACF vous accompagne dans l'organisation et l'animation de ces séances de formation.

**Les formateurs :** Experts en cuisine sous-vide et en accompagnement des restaurants. Notre chef pour les formations de perfectionnement saura vous transmettre son savoir faire qui a fait sa réussite.

Formation de 2 à 3 jours

sur site ou en  
France métropole

prise en charge par votre  
OPCA



### Action Conseil Formation

Bât IN'ESS  
30 av Pompidor  
11100 Narbonne  
Tél. : 06 85 97 01 23

La Réunion : 06 92 26 34 70

[contact@action-conseil-formation.com](mailto:contact@action-conseil-formation.com)  
[www.action-conseil-formation.com](http://www.action-conseil-formation.com)

