

## Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

## Dates :

Nous consulter.

## Tarifs :

Nous consulter.

## Durée :

2 Jours de 7h00.

## Qui est concerné?

Restauration traditionnelle, scolaire, de santé, d'entreprise, traiteur, laboratoire culinaire.

## Les stagiaires : 8<sup>maxi</sup>.

Agents opérationnels et encadrants, service diététique, responsable qualité.

# Programme de formation :

**Réf.: INTR3**  
Intra-entreprises

### → 1 / ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES.

### → 2 / LES GRANDS PRINCIPES DE LA LIAISON FROIDE.

La marche en avant. / La chaîne du froid.

### → 3 / LES TECHNIQUES DE PRODUCTION.

Comprendre les fiches techniques pour mieux les respecter. / Comprendre les plannings de production pour mieux les respecter. / La réaction des aliments à la chaleur et au froid.

### → 4 / ATELIERS DE PRATIQUES CULINAIRES.

Exercices pratiques de techniques de cuissons en bacs gastronomes, sur grilles, en barquettes. / Les liaisons des sauces et la chaîne du froid. / Initiation aux cuissons de nuit.

### → 5 / DÉJEUNER PÉDAGOGIQUE.

Le deuxième jours un déjeuner pédagogique est réalisé à partir des différentes préparations cuisinées, refroidies et remises en température par les stagiaires. / Analyse et proposition d'amélioration des fiches techniques.

### → 6 / MAITRISE SANITAIRE.

TIAC et leurs conséquences. / Développement des germes. / Contaminations. / Lutter contre les développements et les contaminations. / Comprendre les grands principes de la méthode HACCP.

### → 6 / VÉRIFICATION DES ACQUIS.

Questionnaire de vérification des acquis. / L'évaluation de la Formation. / Débriefing avec le formateur.

# Objectifs Pédagogiques :

- ✓ Comprendre les grands principes de la liaison froide (Chaîne du froid, marche en avant...).
- ✓ Planifier et gérer une production.
- ✓ Appliquer des techniques de cuissons en liaison froide.
- ✓ Déguster, analyser et rectifier les process de production.
- ✓ Découvrir et appliquer les règles de maîtrise sanitaire en liaison froide.

**Économies**  
**Qualité**  
**Efficience des organisations**

## Les prérequis :

Pas de prérequis nécessaires.

## Pédagogie :

Alternance d'apports théoriques et d'ateliers de pratique en cuisine avec de nombreuses recettes.

Formateur : Ingénieur en restauration.

## Matériels :

Mise à disposition par votre entreprise d'un Salle de formation.