

Intervenant : Expert en restauration
Sanction : Attestation de fin de formation

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

Nous consulter.

Durée :

2 à 3 journée de 7h00, selon vos besoins.

Qui est concerné?

Restauration collective en liaison froide.

Les stagiaires : 8^{maxi}.

Responsable de la restauration, chef de production, chef de cuisine, cuisinier, diététicienne, traiteurs.

Programme de formation :

Réf.: INTR14
Intra-entreprise

- **1/ LES DIFFÉRENTES ÉTAPES D'UN PROCESS DE PRODUCTION EN LIAISON FROIDE.**
- **2/ LA GESTION DE PRODUCTION.**
 - Optimiser les organisations par les plannings de production.
 - Les fiche recettes chiffrées (matière et main d'œuvres).
- **3/ CUISINER EN LIAISON FROIDE.**
 - Les actions de la chaleur et du froid sur les aliments.
 - Définir des couples temps température adaptés.
 - Ateliers de pratique culinaire, initiation aux cuissons à basse température.
- **4/ LES LIAISONS DE SAUCES.**
 - Comprendre la réaction des amidons aux couples temps température (chauds et froids).
 - Utiliser des liants adaptés à vos méthodes de production.
- **5/ DÉCOUVERTES DES MATÉRIELS DE PRODUCTION.**
- **6/ MAÎTRISE SANITAIRE.**
 - Découvrir les grands principes de la méthode HACCP. Ce module n'est pas une formation complète sur l'HACCP, il permet de découvrir ou de rappeler les incontournables à appliquer dans un process de production en liaison froide.

Axes principaux :

✓ Découvrir les techniques culinaires adaptées . Évolution de l'offre alimentaire – Maîtriser les coûts de production.

- ✓ Optimiser :
 - Découvrir les grands principes d'une production culinaire en liaison froide.
 - Fluidifier l'organisation avec le planning de production.
 - Anticiper les coûts avec des fiches techniques chiffrées (matière et main d'œuvre).
 - Connaître les principaux matériels de production.
 - Cuisiner en liaison froide : les techniques de cuissons, les amidons pour lier les sauces.
 - Maîtriser la sécurité alimentaire.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Utiliser un planning de production.
- ✓ Utiliser des fiches techniques spécifiques à la liaison froide.
- ✓ Pratiquer des techniques culinaires adaptées.

Économies
Qualité
Efficience des organisations

Les prérequis :

Connaissances de base en restauration.

Pédagogie :

Alternance d'apports de connaissances, d'exercices et d'ateliers de pratique culinaire

Documents pédagogiques remis à chaque participant

Nombre de participants limités

Evaluation des acquis par QCM et exercices de pratique.

Matériels :

Votre matériel de laverie – Paperboard – Salle de formation pour le débriefing.