

### 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<sup>maxi</sup>.

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

## Programme de formation :

Réf.: INTR18  
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 fiches recettes chiffrées (matière et main d'œuvre).
- **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 :

Lors de cette formation le formateur alterne des méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives.

### Matériels :

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