

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

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

Qui est concerné?

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

Les stagiaires :

1 à 8_{maxi}.

Programme de formation :

Réf.: INTR21
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.
- **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.
- **12/ MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.**

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Économies
Qualité
Efficience des organisations

Les prérequis :

Pas de prérequis.

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.

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.