

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 Jours de 7h00.

Qui est concerné?

Cuisinier / Chef de cuisine / Responsable de production / Traiteur.

Les stagiaires :

1 à 8 maxi.

Programme de formation :

Réf.: INTR5

Intra-entreprise

- 1 / LES TECHNIQUES DE CUISSONS ASSOCIÉES AUX VOLUMES IMPORTANTS.
- 2 / OPTIMISER LE POTENTIEL DE PRODUCTION PAR LA MISE EN ŒUVRE DE CUISSONS ADAPTÉES.
- 3 / INITIATION AUX CUISSONS À JUSTE TEMPÉRATURE ET CUISSONS DE NUIT (VIANDE ET LÉGUMES).
- 4 / SÉCURISER LES CUISSONS PAR LA COMPRÉHENSION DES COUPLES TEMPS TEMPÉRATURE ET DES VALEURS PASTEURISATRICES.
- 5 / DÉCOUVRIR TOUTES LES POSSIBILITÉS DE VOS ÉQUIPEMENTS ACTUELS FOURS (Sauteuses – cellules de refroidissement) AFIN D'OPTIMISER LA PRODUCTION.
- 6 / ANTICIPER LA PLANIFICATION DE PRODUCTION POUR DÉVELOPPER SON OFFRE (Légumes frais, pâtisseries maison...).
- 7 / LES PRINCIPES DE LA REMISE EN TEMPÉRATURE DES PRODUITS.
- 8 / CUISSON DES SURGELÉS (viande, poisson et légumes).
- 9 / GESTION DES FLUIDES, CUISSONS TRADITIONNELLES OU CUISSONS LONGUES À JUSTE TEMPÉRATURE ?
- 10 / CONCEPTION D'UNE FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION.

Objectifs Pédagogiques :

- ✓ Découvrir et utiliser les techniques de production efficaces.
- ✓ Pratiquer différentes techniques de cuisson en fonction des matériels.
- ✓ Concevoir une fiche technique de fabrication précise.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.**Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.****Acquérir des techniques innovantes pour fluidifier les organisations et améliorer la qualité perçue****Les prérequis :**

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Démonstrations des pratiques professionnelles.
Formation-action, les stagiaires réalisent l'ensemble des préparations.
Apports technologiques appliqués.
Analyse critique des productions.

Matériels :

Idéalement votre cuisine doit être équipée d'un four mixte, d'une cellule de refroidissement et de marmites adaptés à la restauration collective.

