

Intervenant : Expert en restauration
Sanction : Certificat de réalisation

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.: INTR6
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.

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.

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.