

PUBLIC

Cuisinier(e) et toute personne intervenant sur ces préparations.

TARIF

1250 HT par journée de formation

DUREE

2 jours consécutifs / 14h

LIEU & DATES

Intra entreprise
Dates sur demande prévoir un délai d'organisation de 6 semaines en fonction des disponibilités du formateur

RENSEIGNEMENTS

COMPLEMENTAIRES

01 44 86 01 00
contact@resideal-sante.com
www.resideal-sante.com

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apport théorique • Mise en situation de production • La maîtrise du couple temps/température, en liaison froide : les auto-contrôles et la sécurité alimentaire
- Le planning de fabrication journalier

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Mises en situation
- Evaluation à chaud
- Evaluation des pratiques professionnelles

Une attestation de présence est remise à chacun des participants en fin de stage.
L'analyse des évaluations du stage est disponible sur demande.

Liaison froide

OBJECTIFS

- Maîtriser le principe de la liaison froide
- Comprendre le choix de la liaison froide
- Maîtriser les principes et comprendre la législation

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

Théorie et pratique

1/ Définition et législation

2/ Les étapes

- Les opérations préalables en liaison réfrigérée : déconditionnement, portionnement, plaquage
- La cuisson en liaison réfrigérée
- Le conditionnement à chaud
- Le refroidissement
- Le tranchage
- Le conditionnement à froid et l'assemblage
- L'étiquetage des préparations
- Le stockage des produits finis
- L'allotissement et la répartition
- L'assemblage des plateaux et le regroupement des préparations
- Le transport et l'acheminement
- La remise en température

3/ Avantages

4/ Difficultés