

## 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](mailto:contact@resideal-sante.com)  
[www.resideal-sante.com](http://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