

## OBJECTIFS

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

## PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

### 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/Les avantages

### 4/Les difficultés

**PUBLIC** : Cuisinier et toute personne intervenant sur ces préparations

**PREREQUIS** : Expérience en restauration collective et commerciale

**DUREE** : 2 jours soit 14 heures

**LIEU & DATES** : Intra entreprise

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

**TARIF** : 1250 euros HT par jour

**MODALITES D'ACCES** : Si vous souhaitez vous inscrire à cette formation, merci de compléter le formulaire de contact sur notre site internet [www.resideal-sante.com](http://www.resideal-sante.com) ou nous appeler au 06 64 22 84 83

## MOYEN PEDAGOGIQUE

- Apports théoriques et pratiques
- Analyse des situations vécues ou possibles
- Mise en pratique

## MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Questionnaire d'évaluation à l'entrée en formation
- Questionnaire d'évaluation des acquis
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction