

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

Nous consulter.

Durée :

2 Jours de 7h00.

Qui est concerné?

Restauration collective en liaison froide ou en liaison chaude

Les stagiaires : 8^{maxi.}

Agent polyvalent, aide de cuisine / cuisinier

Programme de formation :

Réf.: INTR4
Intra-entreprises

- **1 / PRÉPARATION DE BASE (ex : réaliser une vinaigrette de différente façon / choix des huiles...).**
- **2 / TECHNIQUES DE LIAISONS DE SAUCES COMPATIBLES AVEC LES REFROIDISSEMENTS ET LES REMISES EN TEMPÉRATURE.**
- **3 / DÉCOUPE DES LÉGUMES ET CONDIMENT AU ROBOT (Facultatif, selon votre activité).**
- **4 / CUISSONS DE BASE EN BAC GASTRONORMES OU EN MARMITES TOUT EN LIMITANT LES MANIPULATIONS.**
- **5 / DÉCOUVRIR LE POTENTIEL DES MATÉRIELS DE CUISSONS (Fours, sauteuses...).**
- **6 / FONCTIONNEMENT DE LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT - RAPPEL DES BONNES PRATIQUES.**
- **7 / IMPORTANCE DE LA FICHE TECHNIQUE POUR PRODUIRE EN QUANTITÉ.**
- **8 / TECHNIQUES POUR ÉLABORER DES FICHES TECHNIQUES PRÉCISES (% de perte, poids des assaisonnements...).**
- **9 / CONNAISSANCE DES GAMMES DE PRODUITS ET SAISONNALITÉ.**
- **10 / MISE EN VALEUR DES PLATS CUISINÉS ET RÈGLES DE REMISE EN TEMPÉRATURE.**

Objectifs Pédagogiques :

- ✓ Comprendre les organisations et les techniques spécifiques à la restauration collective.
- ✓ Comprendre et respecter la marche en avant.
- ✓ Comprendre et respecter les bonnes pratiques d'hygiène relatives à la liaison froide.
- ✓ Maîtriser les techniques de base en préparation froide.
- ✓ Maîtriser les cuissons de base.
- ✓ Organiser son travail et savoir optimiser l'espace.

Économies
Qualité
Efficience des organisations

Les prérequis :

Pas de prérequis. Cette formation s'adresse à des agents de restauration ayant besoin de disposer d'une formation de base en restauration collective.

Pédagogie :

Démonstrations des pratiques professionnelles
Formation-action, les stagiaires réalisent l'ensemble des réalisations
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.