

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}.

Cuisinier / Chef de cuisine / Responsable de production / Traiteur.

Programme de formation :

Réf.: INTR5
Intra-entreprises

- **1 / LES TECHNIQUES DE CUISSONS ASSOCIÉES AUX VOLUMES IMPORTANTS.**
- **2 / OPTIMISER LE POTENTIEL DE PRODUCTION PAR LA MISE EN ŒUVRE DE CUISSONS ADAPTÉES À LA LIAISON FROIDE.**
- **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 légume).**
- **9 / GESTION DES FLUIDES, CUISSONS TRADITIONNELLES OU CUISSONS LONGUES À JUSTE TEMPÉRATURE ?**
- **10 / CONCEPTION D'UNE FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION AVEC INTÉGRATION ET CHIFFRAGE DU TEMPS DE TRAVAIL.**

Objectifs Pédagogiques :

- ✓ Découvrir et utiliser les techniques de production efficaces.
- Maîtriser les différentes techniques de cuisson en grand volume.
- Optimiser le potentiel de production par la mise en œuvre de cuissons adaptées à la liaison froide.
- Concevoir une fiche technique de fabrication rappel.
- Organiser et optimiser la production.

Économies
Qualité
Efficience des organisations

Les prérequis :

Expérience de deux ans en restauration collective ou CAP Cuisine.

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.