

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

Nous consulter.

Durée :

2 à 5 Jours de 7h00, à déterminer selon vos besoins.

Qui est concerné?

Restauration traditionnelle, scolaire, de santé, d'entreprise, traiteur, laboratoire culinaire.

Les stagiaires : 8^{maxi}.

Agents opérationnels et encadrants, service diététique, responsable qualité.

Programme de formation :

Réf.: INTR2
Intra-entreprise

→ 1 / ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES.

→ 2 / LES EFFETS DE LA CHALEUR SUR LES ALIMENTS ET LA NUTRITION.

Composition du muscle et conséquences sur la cuisson. / Structure des légumes, des céréales et légumineuses et conséquences sur leur cuisson. / Transformation physico-chimique des aliments. / Du couple temps température à la juste cuisson. **Optimiser les apports nutritionnels par des process de cuissons efficaces.**

→ 3 / LA TECHNIQUE DES CUISSONS DE NUIT.

Réaliser un sauté départ à cru et obtenir un produit finalisé avec une sauce parfaitement liée. / La cuisson des légumes. / La cuisson du riz, des céréales blanches ou complètes en barquette ou bacs gastronormes / Cuisson de nuit en barquettes ou bacs gastronormes / Valoriser les muscles de 2ème et 3ème catégorie (sautés et rôtis) / Optimiser les achats en ciblant des catégories de muscles adaptées aux impératifs de la restauration collective.

→ 4 / MAÎTRISE SANITAIRE – MISE A JOUR DU PMS – ACTION BACTERICIDE DES CUISSONS.

Contaminations des aliments et développement des bactéries. / La destruction des germes par la chaleur. / Calculer leurs valeurs pasteurisatrices (Vp). / Quel VP minimum? / Prolonger les DLC, les règles. / L'analyse des risques des cuissons de nuit et à juste température.

→ 5 / SESSION DE PRISE EN MAIN DES TECHNIQUES CULINAIRES AU TRAVERS DE MISE EN ŒUVRE DE RECETTES (50% DU TEMPS TOTAL DE LA FORMATION).

Les cuissons de nuit barquettes ou bacs gastronormes ou sauteuses / Cuisson à juste température de jour / La cuisson des légumes, des légumineuses, des céréales blanches ou complètes / Techniques des liaisons des sauces. / Optimiser la qualité par la simplification des recettes/ Application du système de traçabilité.

→ 6 / VÉRIFICATION DES ACQUIS.

Questionnaire de vérification des acquis. / L'évaluation de la Formation. / Débriefing avec le formateur.

Axes principaux :

- ✓ Définir des couples temps température.
- ✓ Mise en pratique du sous vide et des cuissons à juste température.
- ✓ Paramétrer des cuissons de nuit en bacs gastronormes.
- ✓ Calculer les valeurs pasteurisatrices des cuissons.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Préparer des recettes à juste T°, en cuisson de nuit.
- ✓ Préparer des recettes viandes, légumes, légumineuses céréales, fruits.
- ✓ Identifier les risques à maîtriser.

Économies
Qualité
Efficience des organisations

Les prérequis :

Connaissances des bases classiques de la cuisine.

Pédagogie :

Alternance d'apports théoriques et d'ateliers de pratique en cuisine avec de nombreuses recettes.

Matériels :

Votre cuisine doit être équipée de four vapeur et ou de marmites compatibles, nous contacter pour plus de précisions.