

Intervenant : Expert en restauration  
Sanction : Attestation de fin de formation

## 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<sup>maxi</sup>.

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

## Programme de formation :

**Réf.: INTR6**  
Intra-entreprise

- 1 / LES TECHNIQUES DE CUISSONS ASSOCIÉES AUX VOLUMES IMPORTANTS.
- 2 / OPTIMISER LE POTENTIEL DE PRODUCTION PAR LA MISE EN ŒUVRE DE CUISSONS ADAPTÉES.
- 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.

## Objectifs Pédagogiques :

- ✓ Découvrir et utiliser les techniques de production efficaces.
- ✓ Pratiquer différentes techniques de cuisson en fonction des matériels.
- ✓ Concevoir une fiche technique de fabrication précise.

**Acquérir des techniques innovantes pour fluidifier les organisations et améliorer la qualité perçue**

## 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.