

DNH012



PUBLIC

Chef de cuisine encadrant une équipe, responsables de secteurs, agents en unité



PRÉ-REQUIS

Aucun



DURÉE

2 jours - 14 heures



MODALITÉS

Présentiel



TYPE DE VALIDATION

Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation

» CONTEXTE

- Cette formation se fixe comme objectif d'optimiser le fonctionnement de l'unité de restauration, par une meilleure appréhension de la législation, des contraintes et techniques de production en liaison différée (liaison chaude, liaison froide).

» RÉSULTATS ATTENDUS ET OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- De maîtriser la réglementation concernant la liaison chaude et/ou froide
- De maîtriser les contraintes et points critiques et les éléments de maîtrise de la liaison froide de traçabilité en liaison froide
- D'optimiser leur organisation du travail

» METHODES PEDAGOGIQUES

- Remise d'un support pédagogique à chacun des participants
- Alternance d'apports théoriques et exercices de mise en situation- Construction d'outils.



DATES ET LIEUX

A définir - En vos locaux



TARIFS

NOUS CONSULTER



INTERVENANT

Yannick MASSON
Organisation et production
culinaire - ingénierie de
restauration



Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap.

PROGRAMME

L IMPORTANCE DES LIAISONS DIFFEREES

- Les différents concepts de production
- Les principales technologies de production en liaison différée

LA LIASON CHAUDE

- Présentation du procédé et du cadre règlementaire.
- La marque de salubrité, les autocontrôles et prélèvements
- Les avantages et inconvénients au plan économique, social et technologique.
- La maîtrise de la qualité.
- Les concepts d'organisation de la production.

LA LIASON FROIDE

- Présentation du procédé et du cadre règlementaire.
- La marque de salubrité, les autocontrôles et prélèvements
- Les avantages et inconvénients au plan économique, social et technologique.
- La maîtrise de la qualité.
- Les concepts d'organisation de la production.
- Choix du degré d'assemblage

ORGANISATION GENERALE EN LIAISON CHAUDE ET OU FROIDE

- Planning de production.
- Calcul type (exercices pratiques).
- Planning de fabrication des plats cuisinés élaborés à l'avance.
- Planning de fabrication des préparations froides.
- La gestion rationnelle des moyens et des matériels.
- Le choix des prestations en liaison froide.

LES DIFFENTES ETAPES DE TRANSFORMATION EN LIAISON CHAUDE ET OU FROIDE

- Chaque étape sera présentée avec les modes opératoires génériques, les contraintes législatives et les moyens à mettre en œuvre pour maîtriser l'étape.
- Le choix des matières premières
- Les pré-préparations : importance du déboitage déconditionnement
- La cuisson
- Les différences de cuissons
- Les différences de liaisons
- Le choix du conditionnement
- L'utilisation du mono ou multi portions, du jetable ou réutilisable
- L'étiquetage
- Le refroidissement
- Les différentes cellules de refroidissement rapide
- La maîtrise du cout du refroidissement
- La détermination du nombre de cellule
- L'utilisation de la cellule de refroidissement
- Le stockage de produits finis
- La méthodologie d'allotage (préparation de barquettes pour repas individuels)
- Le calcul des surfaces de froid
- Le transport et la législation sur le transport
- La remise en température
- La législation sur la remise en température
- Les matériels utilisés et les procédures
- Le cas spécifique en milieu hospitalier : conditionnement individuel & matériels de remise en température
- La distribution
- Les différents matériels et systèmes

