

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

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

Qui est concerné?

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

Les stagiaires :

1 à 8 maxi.

Programme de formation :

Réf.: **INTR1**

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 gastronomes / Cuisson de nuit en barquettes ou bacs gastronomes / 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 BACTÉRICIDE DES CUISSONS.

Contamination 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/ MISE EN ŒUVRE DE RECETTES (50% DU TEMPS TOTAL DE LA FORMATION).

Les cuissons de nuit barquettes ou bacs gastronomes 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/ MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Économies

Qualité

Efficience des organisations

Les prérequis :

Pas de prérequis.

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.

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 gastronomes.

✓ 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.