



OPTIMISER LE FONCTIONNEMENT DE LA CUISINE EN LIAISON CHAUDE ET / OU FROIDE



Public

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



Pré-requis

Aucun



Modalités

Présentiel



Durée

2 jours - 14 heures

DATES & LIEUX



A définir dans vos locaux

INTERVENANTS



Yannick MASSON
Organisation et production culinaire
ingénierie de restauration

VALIDATION



Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation

TARIFS



Nous consulter

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 réglementaire
- 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 réglementaire
- 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

RÉSULTATS ATTENDUS

- 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)

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- 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

ACCESSIBILITÉ



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