

Objectifs

- Choisir des matières premières adaptées aux techniques culinaires de la liaison froide
- Adapter ses techniques de production aux recettes de la liaison froide
- Estimer en toute conformité la durée de vie de ses préparations

Programme

LES DIFFERENTES ETAPES D'UN PROCESS DE PRODUCTION EN LIAISON FROIDE

- Définition de la liaison froide
- Les températures de référence
- De la commande des produits à la distribution des plats cuisinés

LA GESTION DE PRODUCTION

- Optimiser les organisations par les plannings de production
- Les fiches recettes chiffrées (matières et Main d'œuvre)

CUISINER EN LIAISON FROIDE

- Les actions de la chaleur et du froid sur les aliments
 - Définir des couples temps/températures adaptés
- Atelier de pratique culinaire, initiation aux cuissons à basse température

LES LIAISONS DES SAUCES

- Comprendre la réaction des amidons aux couples temps/températures
- Utiliser les liants adaptés à vos méthodes de production

DECOUVERTE DES MATERIELS DE PRODUCTION

- Connaître les matériels et leurs options pour réussir ses investissements

Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

Public cible

Professionnels de restauration collective ou collaborateurs concernés par le thème

Intervenants

Formateur ingénieur de restauration

Modalités pédagogiques	Modalités d'évaluation	Durée
Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences. Document pédagogique remis à chaque participant. Nombre de participants limité	Les acquis sont évalués par oral (et/ou écrit (études de cas, questionnaires...)) tout au long et/ou en fin de formation. Une attestation de fin de formation est délivrée à chaque participant.	2 jours soit 14 heures
		Dates
		Du 08 au 09 juin 2021
Lieu et Contact	Modalités et délais accès	Tarif
Formation réalisée en atelier culinaire situé en Ile de France SSHA - ISA 16A, rue de l'Estrapade 75005 PARIS Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 Email : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr	– Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences – Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant – Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité	990 € H.T. T.V.A. : en sus
		Accessibilité aux personnes handicapées
		SSHA ISA est un établissement ERP 3ème catégorie en conformité avec la réglementation PMR en vigueur
Intra possible : nous consulter		