

Liaison froide

Formation sur le principe de la liaison froide

Le + Groupe ACN :

Attestations de formation
livrets de cours
dématérialisés.

Prérequis :

Avoir des notions de
cuisine.

Durée :

14 heures soit 2 journées

Public :

Cuisinier et toute personne
devant intervenir sur ces
préparations.

Lieu :

En intra dans votre
établissement.

Participants :

1 collaborateur minimum.
10 collaborateurs maximum
par groupe.

Objectifs :

- Maîtriser le principe de la liaison froide.
- Comprendre le choix de la liaison froide.
- Maîtriser les principes et comprendre la législation.

Programme :

- Définition et législation.
- Les étapes :
 - Les opérations préalables en liaison réfrigérée : déconditionnement, portionnement, plaquage.
 - La cuisson en liaison réfrigérée.
 - Le conditionnement à chaud.
 - Le refroidissement.
 - Le tranchage.
 - Le conditionnement à froid et l'assemblage.
 - L'étiquetage des préparations.
 - Le stockage des produits finis.
 - L'allotissement et la répartition.
 - L'assemblage des plateaux et le regroupement des préparations.
 - Le transport et l'acheminement.
 - La remise en température.
- Les avantages.
- Les difficultés.

Modalités pédagogiques et évaluations :

Evaluation continue et théorique avec délivrance d'une attestation de formation à la fin de la session.

Exposés théoriques, mises en situation pratiques, études de cas et partage d'expériences.

Mise en situation de production : la maîtrise du couple temps/température en liaison froide : les autocontrôles et la sécurité alimentaire.

Liste du matériel pédagogique :

- Matériel informatique : PC - Vidéoprojecteur - Imprimante .

