

LIAISON FROIDE

RÉFÉRENCE: HAC003

FORMATION SUR LE PRINCIPE DE LA LIAISON FROIDE

LE + GROUPE ACN

Attestations de formation et livrets de cours.

PRÉREQUIS

Avoir des notions de cuisine.

PUBLIC

Cuisinier et toute personne devant intervenir sur ces préparations.

LIEU

En intra dans votre établissement.

1 COLLABORATEUR

MINIMUM

10 COLLABORATEURS

MAXIMUM

DURÉE

14 heures -
2 journées



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.

Liste du matériel pédagogique :

Matériel informatique : PC - Vidéoprojecteur - Imprimante.

Référentiel National Qualité

Audité par
BUREAU VERITAS
Certification



Qualiopi
processus certifié