

Fiche Item formation

Formation à Connaissance du Process de la liaison froide réfrigérée

Type de formation	ADAPTATION & DEVELOPPEMENT PROFESSIONNEL CONTINU DES COMPETENCES
Intitulé de la formation	Techniques culinaires adaptées aux textures modifiées
Objectif général	Former les agents des établissements des Services Restauration à la maîtrise et à la pratique du process liaison froide réfrigérée en Restauration
Public concerné	Cuisiniers et agents en charge de la confection de repas.
Prérequis	Aucun- Absence de prérequis
Objectifs détaillés	Maîtriser l'approche technique/théorique nécessaire pour savoir pourquoi et comment est mis en œuvre le Process de la liaison froide réfrigérée. S'approprier le savoir faire technique, culinaire, technologique et organisationnel. Adapter les pratiques et muter vers le process organisationnel spécifique du refroidissement rapide. Maîtriser les risques du processus de fabrication (DLC des plats cuisinés refroidis). Appliquer le process au planning de production sur une semaine de 5 jours de production pour 14 repas
Éléments de programme	Présentation et maîtrise du Process Historique Présenter la réglementation appliquée à ce process, Faire comprendre les différentes étapes de la liaison froide: Cuisson, conditionnement , refroidissement rapide, Présenter les éléments d'hygiène alimentaire qui motivent le process, Identifier les particularités du refroidissement rapide selon les diverses techniques et outils existants, DLC règlementaires et DLC autres (Etudes de vieillissement), Gestion des températures selon les étapes :Stockage, transport et Remise en température des PCA, Protocoles HACCP et traçabilité adaptés. Avantages & inconvénients de la production sur la semaine de 5 jours.
Formule -Animation pédagogique	Pédagogie interactive, Apports théoriques et méthodologiques, Création de planning de production et de documents de traçabilité des refroidissements, Application active en situation terrain.
Modalités d'évaluation	Attentes et positionnement du public en début de formation. Suivi des acquisitions en cours de session. Bilan individuel et collectif en fin de formation + Attestations individuelles des acquis. Suivi de l'impact de la formation à 3-6 mois -
Profil Formateur	Personne experte sur le thème avec expérience en cuisine hospitalier, expérimentées en formation continue pour adultes.
Modalités de réalisation	En intra dans vos locaux en conformité aux réglementations de sécurité et d'accueil de public et ou de salariés(*ERP et Handicap),
Inclusion des personnes avec Handicap	Les populations avec handicap doivent être identifiées lors de l'inscription. BETR mobilise les experts et moyens afférant à l'inclusion de ceux-ci.
Supports stagiaires	Guides méthodologiques appropriés sous forme documentaire ou numérique remis à chaque participant.
Nombre de participants par groupe	De 8 à 12 stagiaires
Durée de la formation	2 jours ou 14h par groupe incluse la formation en situation applicative.
Modalités d'accès	3 semaines de prévenance après accord sur le devis
Coûts	130€ HT / heure groupe + frais de déplacement : Devis spécifique sur demande
Interlocuteurs	Serge GIRAUD Responsable Pédagogique sgibetr@free.fr
Date de mise à jour	7 février 2023
BETR 490 Rue des Vergers 69480 PommiersSarI au capital de 100 000€. RCS 392 108 734 Code APE-NAF 742C/7	