

LES PROCESS DE CUISSONS ET OPTIMISATION, CUISSON SOUS-VIDE ET BASSE TEMPERATURE ET CRÉATION DE LA CARTE ET DE NOUVELLES RECETTES,

VOS OBJECTIFS D'AMELIORATION ET DE DEVELOPPEMENT

- ✓ Organisation d'une production centralisée
- ✓ Maitrise de la qualité (gustative et hygiène), sur l'ensemble des points de distribution
- ✓ Régularité de la production
- ✓ Respect du rythme de production
- ✓ Cuisson à basse température / Sous-vide
- ✓ Production de plats individuels
- ✓ Développement de nouvelles recettes
- ✓ Cuissons de nuit

OBJECTIFS :

Dans le contexte lié à votre démarche de « formation sur mesure » :

- Améliorer l'organisation du travail, la qualité des fabrications
- Maitriser les techniques de productions des équipes en cuisine.
- Maitriser les cuissons de nuit et sous-vide

PREREQUIS ET DURÉE

Sont concernés par cette formation :

L'encadrement et les agents de de la cuisine, travaillant sur les postes cuissons sont concernés par cette action. Ils devront prévoir une grande disponibilité pendant toute la durée de cette formation afin qu'ils puissent s'approprier l'ensemble de la démarche.

Mise à disposition d'une cuisine équipée d'appareils de cuissons RATIONAL

Leur motivation et investissement feront la qualité de la formation.

Délai d'accès : 6 à 8 semaines

Durée attribuée à cette formation :

3 jours, à savoir qu'une journée de formation sera de 7h.

Tarif : Nous consulter.

A définir en fonction du test de positionnement préalable à la formation réalisé auprès des apprenants, sachant qu'une journée de formation sera de 7 heures.

Formation 100% en présentiel

Moyens mis à disposition

- ✓ Pour des raisons pratiques et pédagogiques, la théorie et la pratique se dérouleront dans les mêmes locaux.
- ✓ L'établissement mettra à disposition des participants une cuisine équipée de :
 - Postes de travail et appareils de cuisson facilitant les applications pratiques pour les participants
 - Produits alimentaires nécessaires à cette formation

Méthodes pédagogiques

Le principe pédagogique retenu sera basé sur la **formation – Action**

(Alternance de phases théoriques et pratiques).

Nous retenons ce dispositif pour son efficacité à une mise en pratique des apports théoriques :

« Apprendre à faire » plutôt que de « faire à la place de »

Cette action se déroulera essentiellement sur le terrain.

CONTENU DE LA FORMATION

LES PROCESS DE CUISSONS ET OPTIMISATION, CREATION DE NOUVELLES RECETTES, CUISSON SOUS-VIDE ET BASSE TEMPERATURE

Connaître les produits pour mieux les utiliser

- ✓ Les produits disponibles et adaptés à chaque technique de cuisson
- ✓ Les produits non recommandés
- ✓ Leurs particularités et qualités organoleptiques, nutritionnelles et microbiologiques par gamme de produits

Les différents process de fabrication

- ✓ La liaison froide et chaude
- ✓ La cuisson basse température et cuisson de nuit
- ✓ La cuisson sous vide
- ✓ La cuisson en barquette
- ✓ La surgélation
- ✓ Etc

Tirer le meilleur parti de son matériel

- ✓ Sauteuses / Fours multi-fonctions
- ✓ Plaques de cuisson / Pianos
- ✓ Marmites
- ✓ Les cellules de refroidissement
- ✓ Les matériels de remise ou maintien en température
- ✓

Comprendre les interactions biochimiques des aliments :

- ✓ Lors de la cuisson
 - couple temps/température
 - effet de la chaleur sur les nutriments
 - la chaleur et les modifications physiques
- ✓ Lors du refroidissement
- ✓ Lors de la remise en température

Techniques culinaires et transformation

- ✓ Les types de cuisson (Cuisson sous vide, concentration, expansion, mixte, conduction, rayonnement, blanchiment, micro-onde, basse pression, vapeur etc.)
- ✓ Les différentes techniques de préparation des produits par gamme alimentaire
- ✓ La juste température et tendreté des viandes, volailles et produits de la mer.

Compétences et mission des intervenants :

Dans le cadre de votre projet, l'animation de cette formation sera assurée par un formateur expert dans le domaine des techniques culinaires.

Tous les collaborateurs de la société THURIÈS CONSEIL disposent d'une importante expérience professionnelle acquise sur le terrain.

Nos intervenants sont des professionnels de l'animation et de la formation continue en restauration (Technique d'animation, conception d'outil de formation, disponibilité)

Modalités d'évaluation :

Le responsable de la formation sera associé systématiquement aux évaluations de formation afin qu'elle puisse vérifier et valider le bon déroulement des démarches à atteindre, des objectifs initialement prévus pour chaque étape du projet de formation.

Evaluation des acquis de formation

Evaluation du vécu de la formation

Chaque formation est accessible aux personnes en situation de handicap sous réserve de compatibilité ou certaines conditions, pour plus d'informations, veuillez nous contacter.