La cuisine en liaison froide
avec plateforme technique

Alors froide ou chaude ??
Quels sont les avantages de cette gestion de délivrance des repas, quelles seront vos obligations, les écueils à éviter, les cotés positifs et enfin les moyens efficaces de construire une carte attractive avec ce choix.

Dans un monde où la liaison froide et la liaison chaude s'opposent, il faut bien discerner les tenants et aboutissants de votre décision et rester suffisamment imaginatif pour pallier aux problèmes posés par votre alternative, quel qu'elle soit….

OBJECTIFS

A l'issue les stagiaires seront capables de
- comprendre le choix effectué quant à la liaison froide
- mettre en place quelques recettes spécifiques à cette technologie

PROGRAMME

La cuisine en liaison froide
Définition du concept et de ses avantages en terme d'organisation
La différence liaison froide/liaison chaude : informations et débat

Les aliments pouvant être traités avec ce mode d'organisation
Qualités organoleptiques
Connaissance des produits
Détermination des points de cuisson

Aspects sanitaires et réglementaires
Hygiène alimentaire : HACCP
Mise en place du cadre juridique applicable (enregistrements…)
Valeur pasteurisatrice et conservation des produits

Points critiques à maîtriser pour garantir les qualités organoleptiques
Améliorer et maîtriser les cuissons
Le refroidissement
Techniques de remise en température et validation des acquis de l'aspect législatif

Cas pratiques en liaison froide
Les sauces chaudes
Les viandes
Les poissons
Les féculents
Les légumes verts

Etude des fiches techniques pour la journée du lendemain
Faites votre recette, votre fiche technique vous-même
La fiche technique, les règles. Les conversions

Mise en place et réalisation des recettes sur la plateforme technique
Mise en place des recettes élaborées
Sensibilisation et mise en commun des appréciations et techniques de chacun pour obtenir une amélioration de la qualité de la production

Créativité en cuisine
Innover comment ?

DUREE

2 jours

PUBLIC

Cuisiniers

PRÉ REQUIS

Formation ou expérience en cuisine.

PEDAGOGIE

Méthode active et démonstrative :
Mixant pratique et théorie

Apporter sa tenue de cuisine et son petit matériel

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

SANCTION DE LA FORMATION

Une attestation de formation sera envoyée post formation.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc…

TARIFS

Inter-entreprises à Paris,
Intra-muros en France entière :
Les tarifs sont disponibles en bas de la page internet du dit programme
www.cqfd-formation.fr

Vidéo de présentation

Conseils, Qualité et Formations Didactiques ©