

CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Les produits industriels en Restauration

Objectifs : Connaître les produits industriels, leurs principes de conservation, leur dégustation et intérêt culinaire.	Personnes concernées :
PROGRAMME	
1) Rappel des principes de conservation. 1^{ère} partie - Par le froid et le pH ; Par le froid et l'Aw ; Par le pH seul - Par le froid et la mise sous vide ou sous atmosphère - Par la pasteurisation, de la boîte au sac sous vide 2) Présentation, dégustation de produit élaboré - Viande cuite sous vide. Bœuf saignant, dinde, porc. De deux marques différentes - Oeufs, de l'œuf frais en coquille aux oeufs en rouleau au « kilomètre » leurs utilisations - La mayonnaise industrielle. Peut-on, doit-on l'éviter, en restauration? - L'étiquette et la liste des ingrédients, la comprendre et identifier les « E » - Les appellations légales, leurs respects. La DGCCRF. Son rôle en restauration collective 3) Rappel des principes de conservation. 2nde partie - Par la déshydratation, en poudre spray, en lyophilisation, en tunnel à chaud, en flocons - L'appertisation ses différentes formes - Les bases et sauces déshydratées - Les aides aromatiques et les « brunisseurs » - La personnalisation des produits industriels, leurs possibilités et leurs limites - Démonstration de différents produits industriels 4) Les produits élaborés conservés en froid positif et anaérobiose (mise sous vide) - Les viandes fraîches sous vide - Les avantages et limites du « sous vide » - Les principales classifications du bœuf, du veau, de l'agneau - Les lois sur la traçabilité des viandes bovines - La 4^{ème} gamme, son intérêt et ses limites - Présentation dégustation de produits de 4^{ème} gamme 5) Les produits élaborés conservés en froid négatif - Les légumes surgelés, du cru nature au précuit élaboré - Les plats élaborés, l'intérêt culinaire et professionnel, les limites, les coûts réels et les méthodes de calcul de coût comparatif...	Gérant d'hôtel ou de restaurant Directeur – Manager Leader - Formateur Tout personnel de cuisine, d'accueil et de vente Pré requis : Connaissances de base des techniques culinaires de préparation, de vente de service en Restauration PEDAGOGIE Le Formateur Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques Moyens et pédagogie  Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et d'exercices d'application Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets. <u>Intra entreprise France entière et International.</u> Tarif inter par personne 2 jours 1 050 € Réf : HR051

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France

Tél. : 01 48 74 29 45 - Mail : contact@proformalys.com - Fax : 01 48 74 39 98
Adresse : 5, rue Fénelon 75010 PARIS – Site Internet : www.action-formalys.com