

CUISINE, VINS ET PRODUCTION

La liaison froide : ses possibilités et ses limites

<p>Objectifs : Connaître les principes de la liaison froide, les fiches techniques et méthodologiques associées ainsi que son impact sur les recettes traditionnelles.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u></p> <p>Gérant d’hôtel ou de restaurant Directeur – Manager Leader - Formateur Tout personnel de cuisine, d’accueil et de vente</p> <p>Pré requis : Connaissances de base des techniques culinaires de préparation, de vente de service en Restauration</p>
<p>PROGRAMME</p> <p>1) La liaison froide : Définition</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Les différents types de liaison froide ✚ Le planning des fabrications en liaison froide ✚ Les fiches techniques et méthodologiques, l’importance de leurs respects <p>2) La modification des recettes traditionnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Les contraintes du refroidissement rapide ✚ Méthode de refroidissement, limite haute et basse de descente en température ✚ Les risques sanitaires générés par les ruptures de la chaîne du froid ✚ Les dégradations culinaires liées au gel partiel ✚ Les dégradations culinaires liées à la surchauffe en régénération des plats cuisinés ✚ Les plats « interdits » en liaison froide ✚ Les méthodes et matériels de régénération ✚ Les contrôles et suivis « HACCP » 	<p>PEDAGOGIE</p> <p>Le Formateur</p> <p>Professionnel de l’Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p> <p>Moyens et pédagogie</p>  <p>Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et d’exercices d’application</p> <p>Remise d’un support de cours illustré d’exemples concrets.</p> <p><u>Intra entreprise France entière et International.</u></p> <p>Tarif inter par personne</p> <p>2 jours</p> <p>1 050 €</p> <p>Réf : HR052</p>

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France