

CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Connaissance et sélection des matériels en Restauration

<p>Objectifs : Connaître et savoir sélectionner les matériels de restauration en refroidissement, cuisson, préparation, ...</p>	<p><u>Personnes concernées :</u> Gérant d'hôtel ou de restaurant Directeur – Manager Leader - Formateur Tout personnel de cuisine.</p> <p>Pré requis : Connaissances de base des techniques culinaires de préparation, de vente de service en Restauration</p>
<p>PROGRAMME</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Les stockages froids, les critères de choix, les limites <ul style="list-style-type: none"> ❖ Les chambres froides positives et négatives ❖ Les armoires réfrigérées ❖ Les matériels de réfrigération des salles de travail ✚ Les matériels d'enregistrement thermique des stockages, leurs coûts leurs intérêts, les obligations ✚ Le refroidissement rapide son intérêt légal, sanitaire et culinaire. La sonde de pilotage des refroidissements ✚ Le refroidissement cryogénique et mécanique leurs intérêts comparés en terme de coûts et de rapidité ✚ Les fours mixtes, l'intérêt et les limites de la programmation et des contrôles thermiques à cœur <ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fours à générateur de vapeur ❖ Les fours à injection, les matériels de régénération et de distribution ❖ Les options, leurs intérêts réels et supposés ✚ Les sauteuses classiques et les grillades ✚ Les cuiseurs hautes pressions de type four <ul style="list-style-type: none"> ❖ Influence sur la qualité culinaire ❖ Le gain de temps ❖ le rendement cuit/cru des produits ✚ Les cuiseurs moyennes pressions de type polycuiseur <ul style="list-style-type: none"> ❖ Influence sur la qualité culinaire ✚ Les friteuses, les différents principes de fonctionnement ✚ Les machines de mise sous vide. Les différences ✚ Les trancheurs ✚ Les tables et la qualité des inox 	<p>PEDAGOGIE</p> <p>Le Formateur 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. 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 : HR061</p>

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