

CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Le concept et process d'une cuisine en liaison froide

Objectifs : Comprendre le concept et process d'une cuisine en liaison froide. Savoir concevoir les locaux et connaître les matériels.	Personnes concernées :
PROGRAMME	
1) La liaison froide ✚ Définition ✚ L'organisation du travail ✚ De la réception des matières premières au départ des produits ✚ Les différents types de liaison froide ✚ Leurs influences sur la conception des locaux 2) La conception des locaux ✚ Les zones de vie. Leurs caractéristiques techniques (portance luminosité, fluides, aération, branchement) et leurs liaisons avec les autres salles ✚ Les zones de travail. Leurs caractéristiques techniques (portance luminosité, fluides, aération, branchement) et leurs liaisons avec les autres salles ✚ Les zones de circulation. Leurs caractéristiques techniques (portance, luminosité, fluides, aération, branchement) et leurs liaisons avec les autres salles ✚ Les méthodes de définition des surfaces de travail nécessaires. Au stockage des matières premières, aux transformations chaudes et froides, au conditionnement, aux stockages des produits finis, à l'expédition 3) Les matériels typiques de la liaison froide ✚ Les polycuiseurs ✚ Les cuiseurs LT.LT à vapeur ou à eau ✚ Les cellules de refroidissement rapide mécanique et cryogénique ✚ Les machines de conditionnement, multi et mono portion 4) La loi et la liaison froide ✚ Les contrôles et suivis « HACCP » 5) Les concepts de distribution en restauration collective ✚ Avantages et limites des principaux types de service ✚ Les selfs traditionnels. ✚ Les selfs à kiosque, les différentes formules pouvant être implantées. ✚ Les selfs éclatés (scramble)	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 : HR063

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