

CUISINE, VINS ET PRODUCTION

La valorisation culinaire et respect des impératifs sanitaires dans la préparation des produits mixés et hachés

Objectifs : Cette formation a pour objectif de permettre aux personnels de restauration collective d'acquérir les connaissances indispensables à la valorisation des plats cuisinés mixés et hachés dans le respect des règles sanitaires lié à la fragilité du produit.	Personnes concernées : 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
PROGRAMME 1) Définition des produits mixés et des produits hachés ✚ Connaissance et maîtrise des contraintes sanitaires liées à ce type de produit ❖ Contraintes de mixage et de hachage ❖ Contraintes de respect de la chaîne chaude et/ou froide ❖ Contraintes culinaires liées à la texture et à la température ✚ L'importance particulière de la fiche technique de pesée et de méthode pour ce type de fabrication ✚ Définition de fiche de pesée fiable en un seul essai 2) Réalisation des fiches des produits fabriqués 3) La fabrication journalière et l'augmentation de la durée de vie ✚ Les possibilités légales et techniques ✚ Les possibilités de modification gustative par les re-cuissons de certains produits ✚ Les influences des ajouts sur les qualités organoleptiques des produits à base de poisson, de viande, de légumes, des desserts ✚ Les ajouts de texturant ✚ Les amidons, les protéines ✚ Les agents de sapidité ✚ Le sel, les acidifiants, les sucres ✚ Les exhausteurs de goût, les possibilités légales et l'image de l'établissement les utilisant ✚ Les épices, les herbes et les légumes aromatiques ✚ Utilisation du beurre et de la crème fraîche. Influence nutritionnelle et culinaire	
	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. Mise en pratique et réalisation sous forme de démonstration participative. 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 : HR065

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France