

## HYGIENE ET SECURITE

## Découverte de la liaison froide

**Objectifs :** Acquérir des capacités nécessaires à la maîtrise des règles fondamentales de la sécurité et de l'hygiène en cuisine, sur la base du système HACCP, pour les professionnels de la restauration. Acquérir ou revoir les savoirs techniques théoriques et les savoir-faire nécessaires à la maîtrise de la prévention et de la sécurité en restauration dans le domaine de la liaison froide.

## PROGRAMME

- ✚ **Les bases de la liaison froide**
  - ❖ Le process
  - ❖ Les températures de base
  - ❖ Les arguments de la liaison froide
  - ❖ Les conditions de succès
- ✚ **Les étapes du circuit des matières premières**
  - ❖ Réception et contrôles
  - ❖ Le déemballage
  - ❖ Le stockage des matières premières
  - ❖ Le déconditionnement
  - ❖ Les ateliers de fabrication
- ✚ **Les préparations spécifiques**
  - ❖ La préparation des mixés
  - ❖ Alimentation en secteur protégé
- ✚ **Conditionnement et allotement**
  - ❖ Définition et méthodologie
- ✚ **Distribution et remise en température**
  - ❖ Définition et méthodologie
- ✚ **Consommation**
  - ❖ Lieux
  - ❖ Pour qui ? Comment ? Par qui ?
- ✚ **Les eaux grasses (restes)**
  - ❖ Gestion
  - ❖ Pourquoi ? Comment ?
- ✚ **Le nettoyage**
  - ❖ La vaisselle des consommateurs
  - ❖ Les locaux et matériel
- ✚ **Les autocontrôles**
  - ❖ La réglementation
  - ❖ Les denrées alimentaires
  - ❖ Environnement et matériel
- ✚ **Les plats témoins**
  - ❖ La réglementation
  - ❖ Quels plats
  - ❖ Quand ? Comment ?
  - ❖ Conservation des plats témoins
- ✚ **La traçabilité**
  - ❖ Pourquoi ? Comment ?
- ✚ **Les plans de nettoyage (modèles)**
  - ❖ La légumerie
  - ❖ La laverie

*Durant la formation la réglementation en vigueur est détaillée. La connaissance du système .H.A.C.C.P. et son application vous permettent de devenir des professionnels compétents.*

Personnes concernées :

Économe, responsable de cuisine centrale, personnel de cuisine dans les différentes formes de restauration : commerciale, collective, scolaire, maison de retraite, hôpitaux.

**Pré requis :** Aucun.

**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.

**Intra entreprise France entière et International.**

**Tarif inter par personne**

**3 jours**

**1 450 €**

Réf : HR104

**Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France**

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