HYGIENE ET SECURITE

Principe de la liaison chaude

Objectifs : Maîtriser les connaissances techniques et réglementaires du système liaison chaude.

PROGRAMME

- **Principes de base de la liaison chaude**
  - Le process de base : synoptique de présentation
  - L'intérêt de la liaison chaude
  - Les différentes options du process
- **La législation sur la liaison différée chaude**
  - Le planning de fabrication hebdomadaire
  - Les autocontrôles et la sécurité alimentaire
  - Le planning de fabrication journalier
  - Les documents informatifs et de fonctionnement
- **Organisation et ordonnancement des opérations en liaison différée chaude**
  - Les opérations préalables : déconditionnement, portionnement, "plaquage"
  - La cuisson
  - Le conditionnement à chaud des aliments après cuisson
  - Le tranchage, mixage, moulinage, grammage, comptage, à chaud des viandes ou des légumes après cuisson
  - L'étiquetage des préparations
  - Le maintien en température des préparations
  - Le refroidissement rapide des aliments après cuisson
  - L'allotissement et la répartition
  - L'assemblage des plateaux et le regroupement des préparations
- **Analyse et maîtrise des dangers liés à cuisson**
  - Cuisson à hautes températures à cœur des aliments
    - ⇒ Type de cuisson : A rôtir (Ex. : rôti de porc)
    - ⇒ Type de cuisson : A braiser (Ex. : poitrine de veau farcie)
    - ⇒ Type de cuisson : A frire (Ex. : beignet de poulet)
    - ⇒ Type de cuisson : A pocher (Ex. : blanquette de veau)
  - Cuisson à basses températures à cœur des aliments
    - ⇒ Type de cuisson : A rôtir (Ex. : rôti de bœuf saignant)
    - ⇒ Type de cuisson : A griller et/ou à sauter (Ex. : darne de saumon)
    - ⇒ Cuisson sous vide des aliments
  - Analyse et maîtrise des dangers liés aux traitements post-cuisson des aliments
- **Le transport et l'acheminement**
  - Protocoles, instruction de travail
  - Traçabilité

Personnes concernées :

Chefs de cuisine et sous chefs de cuisine, gérants d'entreprise

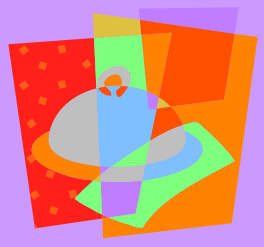
Pré requis : Aucun.

PEDAGOGIE

Le Formateur

Professionnel de l'hôtellerie/restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques

Moyens et pédagogie



L'apprentissage des stagiaires se fera par le biais de résolutions de cas pratiques en concordance avec leur environnement direct.

Etudes de cas. Remise de documents.

Intra entreprise France entière et International.

Tarif inter par personne

3 jours

1 450 €

Réf : HR139