CENTRE
Axe 5 : SERVICES LOGISTIQUES

Module n°5 : PRODUCTION ET DISTRIBUTION DANS LE CADRE D’UNE LIAISON FROIDE

Contexte

La formation vise à apporter aux personnels de cuisine des techniques culinaires adaptées aux menus destinés aux différentes pathologies des patients. Le repas est un moment important de la journée. La mise en valeur des produits et les techniques de transformation sont nécessaires afin de les rendre attractifs pour les patients.

Objectifs

Adapter le travail des cuisiniers en liaison chaude à un mode de production en liaison froide :

- Se rappeler les règles de base dans l’organisation d’une production en liaison froide,
- Maîtriser les méthodes de fabrication et apporter les adaptations technologiques nécessaires à la mise en œuvre d’un système en liaison froide.

Renseignements complémentaires

13 modules de 2 jours

Programme

Organisation de la fabrication :

- L’organisation des différentes étapes de la production à l’allotissement,
- La gestion, l’affectation des espaces et des personnes,
- Rappels sur la maîtrise des règles d’hygiène,
- Rappels des règles de sécurité (ports de charge conduite, …),
- Mettre en place la traçabilité (du suivi de production au rappel des lots).

Adaptation des modes de production :

- Optimisation et utilisation du matériel,
- Adaptation des process : traditionnel, juste cuisson,
- Les adaptations culinaires :
- Stabilisation des sauces en utilisant des liants et amidons adaptés aux contraintes de temps de liaison froide

(sautés, sauces acides, …)
- Aromatisation des sauces,
- Process de fabrication pour optimiser le temps de refroidissement et le transport (purées de légumes, potages),
- Sélection des produits techniques adaptés associés à la liaison froide (produits à risque, produits agro-alimentaires intermédiaires, 4 ou 5ème gamme, ….).

Adaptation des modes de distribution :

- Le conditionnement,
- Les émulsions stables pour graisser les garnitures (légumes verts ou pâtes, …),
- L’organisation de production à partir de conduite de la cellule de refroidissement,
- Le suivi des produits et les autocontrôles.

Maitrise de la remise en température :

- Anticiper et maîtriser les problèmes liés à la remise en température (respect du produit, de la sécurité alimentaire),
- Les auto-contrôles,
- Les températures cibles de différents produits,

Bilan de la formation :

- Retour d’expérience : tour de table
- Questionnaire de satisfaction
- Synthèse de la formation

Public
Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)

Personnels de cuisine

Exercice
2020

Code de formation
T170

Nature
AFC

Organisé par
AFPA

Durée
14 heures

Typologie
Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences