



[Demandez votre programme de Formation détaillé](#)

Les Bonnes pratiques culinaires

LA LIAISON FROIDE

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration collective

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Cuisinier
Personnel de restauration

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 heures

TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022
Contact : formation@solurest.com

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de :

- Maîtriser le principe de la liaison froide.
- Repérer les avantages et les inconvénients de la liaison froide par rapport à la liaison chaude.
- Optimiser le choix des matières premières en fonction des techniques culinaires de la liaison froide.
- Maîtriser les principes spécifiques du procédé "Liaison froide" et son organisation.
- Programmer une remise en température adaptée aux recettes proposées.
- Comprendre la législation propre à la conservation en liaison froide.
- Augmenter la durée de vie de ses préparations en toute conformité (procédures PMS, test de vieillissement...)



SUPPORTS & MOYENS PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques : modules de formation sous format Powerpoint en vidéo projection.
- Utilisation de matériel professionnel.
- Support pédagogique de fin de formation sous format Clé USB.

MODALITES D'ASSIDUITE

Feuille d'émargement

INTERVENANT (S)

Expert culinaire spécialisé dans la liaison froide.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes



Les Bonnes pratiques culinaires

LA LIAISON FROIDE

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration collective

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Cuisinier
Personnel de restauration

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 heures

TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022
Contact : formation@solurest.com

PROGRAMME

- Présentation du cadre réglementaire.
- Les avantages et les inconvénients sur le plan économique et technologique.
- Introduction aux principes de base de la liaison froide.
- Appréhender la législation sur la liaison froide.
- Rappels sur la réglementation en matière d'hygiène alimentaire, de traçabilité, de durée de vie des préparations et d'étiquetage.
- Organisation des locaux et des zones dans une cuisine en liaison froide.
- Planification, organisation et ordonnancement des opérations en liaison froide.
- Modalités de remise en température des préparations culinaires destinées à être consommées chaudes selon leur conditionnement, la nature des produits et les fours de remise en température.
- Les bonnes pratiques pour préserver la qualité organoleptique des préparations culinaires.

MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS

- Débats – Echanges à partir de cas pratiques - Questions/Réponses.
- Mise en situation concrète sur site - Mise en application pratique par les participants.
- Contrôle des connaissances théoriques sous forme de QCM en fin de formation.
- Attestation de formation.

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

Etude de l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes