

## Techniques de fabrication en restauration collective - niveau 2

### Objectifs pédagogiques

Maîtriser les différentes techniques de cuisson en grand volume  
Concevoir une fiche technique de fabrication

### Contenu

- Technique de cuisson en grand volume
  - Maîtriser les températures de cuissons (le juste point de cuisson)
  - Maîtriser les déshydrations pendant le stockage en T° & en liaison froide et chaude
  - Appréhender le matériel et les contenants pour une utilisation optimisée (ex: phases de remise en t° pour cuisine satellite)
- Cuisson lente et de nuit ( % de perte de cuisson) maîtriser les phases d'assainissements par le couple temps/température : tableau de l'Anses )
- Cuisson des surgelés (viande, poisson et légume)
- Gestion des fluides (estimer les consommations en fonction des techniques)(approche empirique)
- Conception d'une fiche technique de fabrication

### Méthodes pédagogiques

Démonstrations des pratiques professionnelles  
Formation-action, les stagiaires réalisent l'ensemble des réalisations  
Apports technologiques appliqués  
Analyse critique des productions

### Public concerné

Cuisinier, chef cuisinier (titulaire d'un CAP cuisine)

**Durée** : 2 jours – 14 heures

### Dates du stage :

7 au 8 juin 2018

**Prix net** : 714 euros