

LES BASES DE LA CUISINE COLLECTIVE

Stage Inter Etablissement

Public : Equipe de cuisine

Objectif : Perfectionner les bases en cuisine de collectivité

Contenu :

Les produits alimentaires : conditionnement, stockage

- Gestion Prévisionnelle des approvisionnements
- L'organisation de la commande aux fournisseurs
- Regroupement, Traçabilité et Archivage
- Les attentes d'un programme informatique de gestion de commandes
- Contrôle des livraisons et techniques de stockages

L'organisation d'une journée de travail

- Planification de la journée
- Organisation de la fabrication
- Mise en place de la Salle
- Organisation du Stockage Toutes Marchandises
- Plan de nettoyage et de désinfection
- Présentation des prestations
- Qualité de Service en Salle

Hygiène et réglementation

- Analyse des textes réglementaires
- Sensibilisation du monde microbien
- Les contrôles de la Direction des services vétérinaires
- Conséquence sur l'organisation du travail
- Approche théorique de la Méthode d'analyse des dangers

Les bases de fabrications :

- Les fonctions du repas
- La nutrition et l'équilibre alimentaire
- Conception des menus
- Les fabrications

Créativité culinaire et savoir faire

- Place de la créativité dans la prestation globale de restauration
- Recherche et sélection de produits nouveaux
- Préparation des repas (et repas mixés)
- Présentation des repas

Moyens pédagogiques :

- ◆ Grille des besoins nutritionnels
- ◆ Calendrier des produits
- ◆ Tables des besoins alimentaires
- ◆ Le Plan alimentaire
- ◆ Diagramme des 5 sens

Déroulement :

Durée :
10 jours

Dates :
A définir

Effectif :
1 personne

Lieu :
Sur différent sites
Ou au siège

Coût :

Déjeuner compris : **1450€**

Intervenant : Responsable restauration d'établissement sanitaire.
Formateur de cuisine Restauration Traditionnelle et Collective