

Les cuissons à juste température et de nuit en restauration collective

PUBLIC VISE :

Cuisinier, chef de cuisine, responsable de production.

NOMBRE DE

PARTICIPANTS :

Minimum 4 personnes

Maximum 8 personnes

INTRA :

Contenu modulable et adaptable selon vos besoins.

INTER :

Des dates, lieux et tarifs sont disponibles sur demandes.

DUREE :

2 jours consécutifs (14h)

PREREQUIS :

Aucun

OBJECTIFS

- Comprendre les **nouvelles techniques de cuisson** : juste température, cuisson de nuit.
- Optimiser les qualités organoleptiques des produits et **diminuer les pertes à la cuisson**.
- Adapter les recettes en fonction du **planning de production**.
- Utiliser le **bon outil** pour la cuisson recherchée.
- Comprendre les process pour **cuisiner en toute sécurité** (matériel, hygiène...).

PROGRAMME

Apports théoriques :

- Comprendre les cuissons (définition, variable, chimie).
- Les avantages des cuissons à juste température.
- Les différentes cuissons à juste température de jour.
- Les cuissons de nuit (avantages, techniques).
- La maîtrise sanitaire (HACCP, bactériologie, les effets de la température, la pasteurisation).
- Critères de sélection des produits travaillés.

Les recettes seront affinées en fonction des menus identifiés en amont, avec le chef de cuisine qui accueille la formation.

Pratiques culinaires :

Répartition des tâches par poste de travail.
Productions comparatives entre cuissons classiques et nouvelles techniques.

Techniques abordées :

- Les justes températures de jour : poisson, légumes, céréales, viande rôtie, sautés, émincés, œufs).
- Les cuissons de nuit : fonds de légumes et de viande, sautés, effilochés, légumineuses).
- Dressage et suivi des grammages (selon typologie des convives).
- Mise en place du self chaud, présentation sur le linéaire, service.
- Partage d'expérience.

CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX
communication@goees.fr
06 81 07 55 86

ORGANISME

RESTAU'CO



PEDAGOGIE

- Alternance entre apports théoriques et mises en pratique dans les conditions réelles de production, avec service des recettes aux convives.
- Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

EVALUATION

- Feuille de présence.
- Évaluation des connaissances (questions orales).
- Vérification des acquis (QCM).
- Formulaire d'évaluation de la formation.
- Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.