

Hygiène en cuisine et valorisation culinaire

Modalités pédagogiques

Durée : 28 heures, 4 jours

Horaires : 9h00-12h30 et 13h30-17h00

Lieu : Voir convention

Participants : 1 mini – 8 max

Dates : Voir convention

Niveau : Initiation

Présentation de la formation

Cette formation vous permettra d'améliorer la salubrité des aliments dans l'ensemble de la chaîne alimentaire et d'appréhender les techniques professionnelles du dressage en cuisine.

Objectifs de fin de formation

A la fin de la formation l'apprenant sera capable de :

- Détecter et maîtriser les risques de contamination et de son développement
- Bâtir un plan HACCP au sein de sa structure
- Intégrer les attentes du consommateur dans le dressage de vos plats (entrée, plat, dessert)
- Maîtriser les techniques professionnelles permettant de réaliser des dressages de qualité

Public visé et Prérequis

Public visé :

Chef de cuisine, Second de cuisine, Commis de cuisine

Prérequis :

Il est recommandé d'avoir une maîtrise des fondamentaux de la cuisine pour suivre cette formation.

Positionnement avant la formation

Le niveau de connaissance des stagiaires sera évalué avant la formation via un questionnaire en ligne réalisé par le formateur.

Objectifs et contenus pédagogiques par demi-journée

Jour 1

Matin

Les aliments et risques pour le consommateur (dangers microbiens, chimiques, allergènes...)

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Notions de déclaration, agrément et dérogation à l'obligation d'agrément
- Remise directe au consommateur final
- Vente aux professionnels (commerces de détail)
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- Principes de base du " Paquet Hygiène "

Après-midi

- Traçabilité et gestion des non-conformités (règlement CE 178/2002) + cas de responsabilité
- Bonnes pratiques d'hygiène et procédures fondées sur les normes HACCP
- Présentation de l'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Réglementation générale en restauration commerciale
- Denrées d'origine animale
- Contrôles officiels

Jour 2

Matin

Le plan de maîtrise sanitaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Hygiène du personnel et des manipulations
- Respect des températures de conservation, cuisson, refroidissement
- Durées de vie des produits
- Procédures de congélation/décongélation
- Organisation, rangement, gestion des stocks

Après-midi

Les principes de l'HACCP

- Établissement d'un diagramme de fabrication
- Identification des dangers
- Détermination des points critiques et des mesures préventives
- Mise en place d'un système de surveillance des points critiques
- Établissement d'actions correctives
- Établissement de la documentation (procédures, instructions de travail, fiches d'enregistrement, ...)
- Vérification de l'efficacité de la méthode sur le terrain
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène : restauration, traiteur ...

Jour 3

Matin

Savoir appréhender les attentes du consommateur

- Le rôle du visuel dans la satisfaction client
- Le principe du « donner envie » dans le cadre d'un plat, d'un dessert ou d'une entrée

Après-midi

Maîtriser les techniques fondamentales de dressage d'une assiette

La présentation générale de l'assiette

- Choisir un contenant adapté et valorisant pour ses produits
- Organiser et équilibrer son plat
- Positionner ses produits pour encourager l'appétence
- Focus sur la propreté d'une assiette

Jour 4

Matin

La présentation des produits

- Savoir mettre en valeur ses produits (hauteur et profondeur)
- Savoir jouer avec l'aspect, la texture et la qualité des produits

Savoir réaliser des décors professionnels

- Maîtriser les accords de couleurs
- Savoir augmenter son dressage avec des décors annexes

Après-midi

De la théorie à la pratique

- Atelier dressage
- Réalisation de dressage à partir des produits ou plats proposés (base fiche technique)
- Briefing et débriefing à partir de la réalisation des stagiaires

Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

Moyens pédagogiques :

Moyens et méthodes pédagogiques : La formation alternera théorie et pratique avec des exercices, cas pratiques et mises en situation.

Supports : Un support de cours sera remis à chaque apprenant.

Moyens techniques :

Moyens mis à disposition : Salle équipée de tables et chaises, connexion internet, vidéoprojecteur ou projection des supports sur un écran LCD, petit matériel de cuisines (pinceau, emporte pièces, siphon, piston, vaisselle adapté ...)

Matériel requis : Ordinateur personnel autorisé.

Modalités d'évaluation

Avant la formation : une évaluation en ligne sur le positionnement du stagiaire

Pendant la formation : exercices, quiz, QCM et mises en situation tout au long de la formation pour tester vos connaissances et évaluer votre progression.

En fin de formation : un questionnaire à choix multiple permettra de vérifier l'acquisition correcte des compétences.

Critère d'évaluation :

- Un score de 75% de bonnes réponses doit être obtenu pour la validation des acquis.

Après la formation : une évaluation est réalisée à 6 mois pour évaluer l'impact de la formation sur la pratique professionnelle du stagiaire

Moyens d'encadrement

Formateur spécialisé dans la restauration depuis plus de 15 ans.

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution :

- Feuille d'émargement par demi-journée signée par chaque stagiaire et par le formateur
- Remise d'une attestation d'assiduité individuelle à la fin de la formation

Appréciation des résultats :

- Évaluation formative continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Sanction de la formation

Remise d'une attestation de fin de formation

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous souhaitons que tout le monde puisse bénéficier et accéder à nos formations. C'est pourquoi, notre organisme de formation vous propose d'étudier les possibilités d'aménagement au cas par cas. Pour cela merci de contacter le Référent Handicap au 09 51 04 21 45 ou par mail à handicap@passpro.fr.