



Durée en heures et en jour : 28 heures en 4 jours

Délais d'accès : de 15 jours à un mois pour établir le dossier

Modalité de la formation : Présentiel

Lieu du stage en présentiel : *Le lieu peut être ajusté selon les besoins*

Siège social : 3B Conseil – 3 rue Gaspard Monge 66 160 Le Boulou

Antenne : 4 quai Lucien Lombard 31 000 Toulouse

Public cible : Tout salarié professionnel de la restauration et hôtellerie

Coûts :

Inter entreprise : 40€/heure/stagiaire

Minimum 6 stagiaires et 12 stagiaires maximum



Formateur

Didier LONGUERMARRE

Formateur référent HACCP

Chef de cuisine expert dans son domaine

Objectifs

Permettre aux participants de maîtriser les nouvelles techniques de cuisson (sous vide, concentré d'alcool...)



- ✓ Connaissances des techniques et théories culinaires.
- ✓ Capacités de mises en applications dans les règles d'hygiène.

Accessibilité

Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement et mis en conformité. Notre site de formation peut accueillir du public en situation de handicap. Pour tout aménagement particulier, merci de contacter notre référent handicap Béatrice BOUSQUET au 04.68.89.39.21.

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement

1. Les modalités pédagogiques : Démonstrations, élaboration, dégustations, commentaires ; 7 heures d'apport théoriques et 21 heures de pratique
2. Le rôle du ou des formateur(s) : proposer un apport théorique, et pratique, sensibiliser fortement sur la législation en vigueur en ce qui concerne les, nouvelles techniques de cuissons. Evaluation des connaissances et mesures correctives en fonction des erreurs.
3. Les matériels utilisés ; Diaporama, documents techniques, plateau technique, cellule cuisine sous vide, cellule de refroidissement, thermoplongeur, cookal, Thermo mix et tout le matériel nécessaire à l'élaboration des recettes. Les participants viennent avec leur tenue de cuisine.
4. Les documents remis aux participants : livret de recettes, attestation de formation, législation, fiche d'appréciation.
5. Réaliser des recettes et appliquer la législation en lien avec les nouvelles techniques de cuisson.

Programme de formation

- ✓ Aliments et risques pour le consommateur
- ✓ Les dangers microbiens (Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène).
- ✓ Microbiologie des aliments
- ✓ Les autres dangers
- ✓ Les moyens de maîtrise des dangers micro biologiques
- ✓ Développement cuisson sous vide et basse température
- ✓ Process de cuisson son but
- ✓ Notion de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- ✓ L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires et de la protection des populations
- ✓ Les contrôles officiels
- ✓ Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- ✓ Les BPH
- ✓ Les mesures de vérification (autocontrôle et enregistrements
- ✓ La Traçabilité
- ✓ La marche en avant
- ✓ Contrôle des acquis à la Méthode H.A.C.C. P avec évaluations des stagiaires
- ✓ La cuisson basse température et sous vide *
- ✓ Les moyens à mettre en œuvre, réussir en sous vide

Modalités d'évaluation des connaissances

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de la formation : QCM et cas pratique.