



La présentation des plats en liaison froide et satellite

■ Durée

2 jours (12 heures)

■ Public

Agents polyvalents, responsables de cuisine satellites

■ Pré-requis

- Comprendre une consigne (orale – écrite)
- Maîtriser les 4 opérations
- Avoir déjà travaillé en cuisine

■ Validation

Attestation formation

■ Lieu

Pons

■ Date

Nous contacter

■ Tarif

Demander un devis

Objectifs

- Respecter les techniques et règles de mise en température
- Comprendre et appliquer les règles spécifiques d'hygiène et le sens de la démarche HACCP en cuisine satellite
- Mettre en valeur les plats et assiettes selon les convives
- Être vigilant à la gestion durable de l'énergie et à la prévention du gaspillage alimentaire

Contenu

- Définitions : liaisons chaudes, liaisons froides, satellite dépendant d'une cuisine centrale rattachée et satellite achetant à une cuisine centrale et servant les prestations
- Retours à mettre en place pour la cuisine centrale
- Autres contraintes et contrôles à mettre en place pour le satellite achetant à une cuisine centrale et servant les prestations
- Contraintes réglementaires dans les deux cas
- Utilisation du matériel de remise en température, les règles et documents HACCP à respecter
- Gestion de la vaissellerie en satellite
- Portionnage / dressage du froid
- Bio nettoyage et rangement du plateau technique

Pour toute information complémentaire :

05 46 91 88 55

commercial.greta.agence-pons@ac-poitiers.fr

www.greta-poitou-charentes.fr