

# Les plats chauds élaborés



## ■ Durée

3 jours (18 heures)

## ■ Public

Agent polyvalent, cuisinier. ère, responsable d'unité ou de service en cuisine centrale

## ■ Pré-requis

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

## ■ Validation

Attestation formation

## ■ Lieu

Poitiers

## ■ Date

Nous contacter

## ■ Tarif

Demander un devis

## Objectifs

- Connaître les produits pour adapter sa fabrication
- Savoir fabriquer les plats cuisinés et les sauces d'accompagnement en utilisant des techniques de cuisson adaptées
- Connaître les modes d'assaisonnement pour accommoder les préparations
- Optimiser l'utilisation du matériel
- Élaborer des fiches techniques adaptées

## Contenu

- Les grammages à utiliser par personne selon le type de denrées
- Le rappel des définitions : cuisson par concentration, expansion et mixtes
- Quelques principes pour bien réussir les sauces d'accompagnement
- Rappel sur le matériel disponible en cuisine et sur les techniques de cuissons
- Basse température et cuisson nocturne ; moyens matériels nécessaires (inventaire des mouchards existants)
- Le sous-vide ; impact sur le goût, le coût matière, les couleurs
- L'intégration des CCP (contrôle des points critiques) dans la rédaction d'un protocole de fabrication
- L'outil informatique
- Les logiciels de cuisine freeware pour gérer les fiches techniques et calculer les commandes
- Exercices de conception de protocoles de fabrication ou fiches techniques
- Réalisation des fiches de fabrication des recettes qui vont être travaillées en plateau technique
- Mise en oeuvre des recettes
- Bio nettoyage et rangement du plateau technique

Pour toute information complémentaire :

**05 49 88 22 66**

[commercial.greta.agence-poitiers@ac-poitiers.fr](mailto:commercial.greta.agence-poitiers@ac-poitiers.fr)

[www.greta-poitou-charentes.fr](http://www.greta-poitou-charentes.fr)