

EGALIM : LES CUISSONS DIRECTES ET RECETTES ADAPTEES AUX BACS GASTRONORMES

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les process de cuisson au four, à juste et basse température en Bac Gastronorme
- Réaliser des recettes originales et adaptées en cuisson directe

Personnes concernées

- Chefs de cuisine et agents de cuisine

Prérequis

- Connaissances de base en cuisine

Démarche pédagogique

- L'approche pédagogique est très opérationnelle, alternant des exposés théoriques 20%, des exercices pratiques, des mises en situation et exécutions par les stagiaires en cuisine pédagogique 80%.

Modalités d'évaluation des acquis

- Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, résultats des mises en œuvre, dégustations, etc.

Durée

- 2 journées, soit 14 heures de formation

Animation

- L'un de nos meilleurs experts en process de cuisson en restauration collective.

Sanction de la formation

- Attestation de présence individualisée

Support

- Synthèse de formation

Nombre de stagiaires par session :

- Minimum 5 / maximum 10

Contenus pédagogiques

Contexte réglementaire : Lois EGALIM / AGECE / C&R

- La loi, ses enjeux et ses principales mesures concernant les conditionnements en plastiques

Les Bacs GN

- La Norme EN631-1
- Les dimensions, épaisseur et profondeurs normalisées GN et formats des bacs
- Les bacs perforés, les bacs pour le sous-vide, les différents couvercles, etc.
- Les dimensions et profondeurs adaptées à chaque produit et cuisson.

Les avantages d'une cuisson directe en bac inox

- Conservation du goût et des qualités intrinsèques
- La résistance et durée de vie
- Un seul et même contenant de l'étape de cuisson jusqu'à la distribution.
- Matériel recyclable et écoresponsable
- Etc.

Les cuissons au four

- La cuisson à juste température
- La cuisson basse température

Les recettes directes et adaptées

- Les viandes piécées, les poissons, les céréales, les légumes secs, céréales et légumineuses, etc.
- Focus sur les marinades, les assaisonnements, la liaison des sauces.

Technologie culinaire et mises en œuvre de recettes adaptées aux collectivités

- Démonstration sur les process de cuisson,
- Recettes et fiches techniques, dégustations
- Mise en œuvre avec des recettes et process de cuisson innovants et adaptés.

BULLETIN D'INSCRIPTION RHB Consultants – info@rhbconsultants.com

* Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél. : Fax :

E.mail : Siret :

Inscrit (s) au stage : « LES CUISSONS DIRECTES ET RECETTES ADAPTEES AUX BACS GASTRONORMES »

Coût 1050 € HT pour les 2 jours, soit 14h00 de formation – 10% pour la deuxième inscription

Lieu : Lyon

Stagiaire (s) : Nom : Prénom : Fonction :

NB : pour tout renseignement, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.