

FAIRE EVOLUER SES TECHNIQUES CULINAIRES EN LIAISON FROIDE

Objectifs :

Définir son organisation de travail dans le respect de la réglementation et des techniques culinaires adaptées à la liaison froide
Mettre en œuvre des cuissons types permettant de conserver les qualités organoleptiques des produits travaillés
Améliorer sa gestion matière première par la diminution de perte de masse des produits sur les phases de cuisson
Mettre en œuvre une liaison de sauce adaptée à la liaison froide
Connaître les assaisonnements neutres avec les déclinaisons possibles

Personnes concernées :

Personnel de cuisine

Méthode Pédagogique:

Apport théorique
Pratique culinaire et démonstration
Livret pédagogique
Utilisation des expériences

Durée :

2 jours

Evaluation des acquis :

Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place:

- d'un questionnaire en début et en fin de formation
- Mise en situation des participants

✓ Organisation de travail

l'organisation de son travail et la gestion du temps selon les techniques de cuisson
Le respect du plan de production
La connaissance et l'optimisation du matériel

✓ Les techniques de cuisson

La cuisson douce
Les cuissons de nuit
La cuisson haute température avec protection
Les cuissons classiques
L'utilisation des sondes pour maîtriser les cuissons à cœur

✓ Adapter les cuissons selon les produits cuisinés

Maîtrise des cuissons en fonction des produits
Les associations de saveurs
La mise en valeur des produits bruts par la juste cuisson

✓ Les éléments de liaison des sauces

Méthodes et techniques culinaires
La mise en œuvre de bases neutres
Les éléments à favoriser
L'utilisation des fonds de sauce et de produits de 6^{ième} gamme