

## Objectifs :

- Renforcer ses connaissances et techniques culinaires adaptées aux cuisines satellites
- Connaître les produits et le matériel
- Organiser son travail dans le respect des normes HACCP
- Apprendre les techniques de mise en valeur des produits livrés
- Maîtriser la remise en température des produits - PCEA

## Participants :

Personnel en poste sur une cuisine / office satellite

## Niveau ou connaissances préalables requis:

Etre posté sur ce type d'établissement

## Méthode Pédagogique:

Active et participative

Pratique culinaire

Mise en situation réelle sur établissement livré

## Durée:

1 journée d'audit sur la prestation + 14 heures de formation

## 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 sur un service

# TRAVAILLER EN CUISINE SATELLITE

### *Le respect des normes d'hygiène en office satellite*

Rappel des principes de base - traçabilité

### *Organisation du poste de travail*

Savoir définir une progression continue et rationnelle de la réception des produits - traitement – assemblage et service

### *Connaissance des produits et techniques culinaires (selon audit) :*

Savoir utiliser des produits frais, élaborés, semi élaborés, 4ième et 5ième gamme

Apprendre à identifier les techniques culinaires en fonction des produits

### *Maîtrise des techniques spécifiques à la liaison froide pour mettre en valeur ses prestations*

Mise en œuvre des Hors d'œuvres – fromages – desserts (selon audit)

Mettre en place ou modifier les assaisonnements de base

Maîtriser la remise en température des produits – plats

### *Les bons gestes et utilisation du matériel (selon audit)*

Connaître le matériel, savoir l'utiliser en toute sécurité

### *Mettre en valeur sa prestation*

Savoir mettre en valeur sa production à travers le dressage dans le contenant et à travers la présentation au Self

Connaissance du FRAC