

TEXTURES MODIFIÉES, LES MIXÉS...

PROGRAMME DE FORMATION

DOMAINE

- ✦ Rome : G1602
- ✦ Format code : 42708
- ✦ Réf IFREC : IFR26

LES OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue de la formation, le stagiaire sera sensibilisé aux risques nutritionnels. Il pourra définir les règles et les bonnes pratiques en HACCP, liées aux préparations à risque. Il maîtrisera les techniques des différentes textures : hachée, moulignée, mixée, liquide, chaud ou froid.

DURÉE / TYPE DE FORMATION

- ✦ 2 jours
- ✦ Présentiel ou Distanciel
- ✦ 12 participants maximum

PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS

- ✦ Cuisinier
- ✦ Connaître les principes de base des différents types de cuisson

TARIF

- ✦ 700€

IFREC trouve avec vous la solution de financement adaptée à votre profil, et prend en charge les étapes administratives liées au financement dès votre inscription.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET RESSOURCES

Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur de la mise en situation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

RECOMMANDATION, CONCLUSION ET CERTIFICATION

La formation est ponctuée d'une attestation de fin de formation délivrée par l'organisme de formation IFREC.

Y seront précisés les objectifs pédagogiques, le nombre d'heures totales de la formation, la validation des acquis ainsi que la date.

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Méthode pédagogique active, utilisée avec l'outil d'apprentissage basé sur l'expérience, l'observation, la réflexion et l'application.

RÉFÉRENT : DANIEL COLLET

Formateur expert

20 ans d'expérience en formation professionnelle en cuisine et hygiène alimentaire.

43 ans d'expérience en restauration.

✦ Les différents types de mixés
Haché, mouliné, lisse et enrichis

✦ Matériels à utiliser

✦ Aliments à éviter

✦ Approche sur l'organisation de travail

Liaison froide ou chaude

Fabrication de hors-d'œuvre

Poissons

Volailles

Viandes

Féculeux

Légumes

Desserts

✦ Assaisonnement des différents plats

✦ Différents dressages et décors

MODALITES DE LA FORMATION

ADMISSION

Entretien téléphonique et/ou physique de pré admission avec un formateur professionnel de l'IFREC. Échange sur les problématiques rencontrés et les objectifs. Satisfaire au test de positionnement.

Délai d'inscription de 7 jours avant le début de la formation.

LIEU DE FORMATION

En intra entreprise

Salles de formation situées à Châteauneuf -les-Martigues (13220), Martigues (13500), et Marignane (13700).

Les lieux de formation sont susceptibles de changer.

ACCESSIBILITÉS AUX PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP

Nous réalisons des études préalables pour adapter les locaux, les modalités pédagogique et l'animation en fonction des demandes.

Nous mettrons tout en œuvre pour nous tourner vers nos partenaires spécialisés.

CONTACT

Daniel COLLET, référent pédagogique handicap et qualité au sein d'IFREC.

06.75.61.44.44.

contact@ifrec13.com