

AFEST Textures modifiées

Une approche par l'analyse des pratiques initiales.

Des apports théoriques et la mise en pratique des protocoles en situation de travail

Une alternance avec des phases réflexives

Durée: 7.00 heures (1.00 jours)

Profils des stagiaires

- Gérant(e)
- Chef gérant(e)
- Chef de cuisine
- Cuisinier(e)
- Second
- Employé(e) de restauration

Prérequis

- Aucun

Lieu

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

Nos locaux sur Lyon sont accessibles aux PMR.

Objectifs pédagogiques

- Je connais les process de fabrication des Textures Modifiées.
- Je connais la calculatrice des Textures modifiées (je sais la trouver, je sais à quoi elle sert).
- Je connais les T° à respecter lors de la préparation des Textures Modifiées (froids et chauds).
- Je connais la durée de mixage maximum.
- Je porte la tenue adéquate (masque, gants).
- J'applique les gestes d'hygiène concernant le nettoyage du matériel.
- J'utilise la calculatrice des Textures Modifiées.
- J'utilise la balance de manière efficace (avec la tare).
- Je sais cuisiner les texturants.
- Je respecte les températures de mixage.
- Je respecte les durées de mixage.
- J'enregistre les traçabilités des textures.
- Je mets en valeur la texture.

Contenu de la formation

- Organisation actuelle
 - Introduction à la formation
 - Audit de l'organisation actuelle (matériel, organisation du travail)
- Pratique
 - Réalisation des entrées du jour en TM

- Réalisation des plats chauds en TM
- Réalisation des goûters en TM
- Réalisation des desserts du jour en TM
- Apports théoriques
 - Présentation des protocoles
 - Appropriation de la calculette
- Recommandations préalables
 - Connaissance des fondamentaux culinaires

En cas de situation de handicap contactez-nous pour mettre en oeuvre les modalités.

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Moyens pédagogiques et techniques

- Alternance de pratique et de phase réflexive
- Mise à disposition des documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Grille d'évaluation des pratiques initiales
- Evaluation des acquis post-formation
- Evaluation satisfaction en fin de formation

Accessibilité