

Les cuissons à juste température et de nuit en restauration collective

PUBLIC VISE :

Cuisinier, chef de cuisine, responsable de production.

NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 8 personnes maxi.

LIEU DE FORMATION :

Intra (sur site)

DURÉE :

2 jours consécutifs (14h)

PRÉREQUIS :

Pas de prérequis.

CONTACT :

Restau'Co
Formation & Services à l'Adhérent
1 rue Tabourot des Accords
La Cuverie- 21000 Dijon
✉ formation@restauco.fr
☎ 06 13 94 89 96

OBJECTIFS

Comprendre les **nouvelles techniques de cuisson** : juste température, cuisson de nuit.
Optimiser les qualités organoleptiques des produits et **diminuer les pertes à la cuisson**.
Adapter les recettes en fonction du **planning de production**.
Utiliser **le bon outil** pour la cuisson recherchée.
Comprendre les process pour **cuisiner en toute sécurité** (matériel, hygiène...).

PROGRAMME

Apports théoriques :

Comprendre les cuissons (définition, variable, chimie).
Les avantages des cuissons à juste température.
Les différentes cuissons à juste température de jour.
Les cuissons de nuit (avantages, techniques).
La maîtrise sanitaire (HACCP, bactériologie, les effets de la température, la pasteurisation).
Critères de sélection des produits travaillés.

Les recettes seront affinées en fonction des menus identifiés en amont, avec le chef de cuisine qui accueille la formation.

Pratiques culinaires :

Répartition des tâches par poste de travail.
Productions comparatives entre cuissons classiques et nouvelles techniques.

Techniques abordées :

- Les justes températures de jour : poisson, légumes, céréales, viande rôtie, sautés, émincés, œufs.
 - Les cuissons de nuit : fonds de légumes et de viande, sautés, effilochés, légumineuses.
- Dressage et suivi des grammages (selon typologie des convives).
Mise en place du self chaud, présentation sur le linéaire, service.
Partage d'expérience.

PÉDAGOGIE

Alternance entre apports théoriques et mises en pratique dans les conditions réelles de production, avec service des recettes aux convives.
Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.
Évaluation des connaissances (questions orales).
Vérification des acquis (QCM).
Formulaire d'évaluation de la formation.
Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.