



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Bonnes pratiques des refroidissements rapides et remontées en températures liaisons chaudes et froides

OBJECTIFS

- Gestion et utilisation de la cellule de refroidissement
- Maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène et des protocoles de suivi des températures
- Optimisation du temps de travail

PUBLIC CONCERNÉ

Chef
Gérant
Chef de cuisine
Cuisinier
EPR

NOMBRE DE STAGIAIRES

10 maxi

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Fiches traçabilité
- Diaporama
- Exercices pratiques
- Évaluation de fin de stage

TARIF

Coût de la formation :

180 € HT/pers. soit 216 € TTC/pers.

Frais de déplacement du formateur (selon justificatifs)

DURÉE
3 heures

CONTENU DU STAGE

- **Principe HACCP et bonnes pratiques d'hygiène**
- **Avantage et inconvénient de chaque type de liaison**
- **Utilisation et gestion de la cellule** (couple temps/température)
- **Impératif de remise en température** (couple temps/température)
- **Création de documents de traçabilité**

Pour plus d'informations contactez-nous

Sud Est Restauration

46 boulevard des Neuf Clés - BP 80113
71004 Mâcon Cedex

Tél. 03 85 31 57 49

Email : ser@s-e-r.net

www.sud-est-restauration.com



Centre de Formation Agréé N° 26 71 02487 71