



**B.E.T.R.**  
Bureau d'études et organisme de formation  
en Cuisines professionnelles

## Fiche Item formation

### Formation à Connaissance du Process de la liaison froide réfrigérée

Type de formation	ADAPTATION & DEVELOPPEMENT PROFESSIONNEL CONTINU DES COMPETENCES
Intitulé de la formation	Techniques culinaires adaptées aux textures modifiées
<b>Objectif général</b>	Former les agents des établissements des Services Restauration à la maîtrise et à la pratique du process liaison froide réfrigérée en Restauration
<b>Public concerné</b>	Cuisiniers et agents en charge de la confection de repas.
<b>Prérequis</b>	Aucun- Absence de prérequis
<b>Objectifs détaillés</b>	Maîtriser l'approche technique/théorique nécessaire pour savoir pourquoi et comment est mis en œuvre le Process de la liaison froide réfrigérée. S'approprier le savoir faire technique, culinaire, technologique et organisationnel. Adapter les pratiques et muter vers le process organisationnel spécifique du refroidissement rapide. Maîtriser les risques du processus de fabrication (DLC des plats cuisinés refroidis). Appliquer le process au planning de production sur une semaine de 5 jours de production pour 14 repas
<b>Éléments de programme</b>	<u>Présentation et maîtrise du Process</u> Historique <b>Présenter</b> la réglementation appliquée à ce process, <b>Faire comprendre</b> les différentes étapes de la liaison froide: Cuisson, conditionnement, refroidissement rapide, <b>Présenter</b> les éléments d'hygiène alimentaire qui motivent le process, <b>Identifier</b> les particularités du refroidissement rapide selon les diverses techniques et outils existants, <b>DLC</b> réglementaires et DLC autres (Etudes de vieillissement), Gestion des températures selon les étapes :Stockage, transport et Remise en température des PCA, <b>Protocoles HACCP</b> et traçabilité adaptés. Avantages & inconvénients de la production sur la semaine de 5 jours.
<b>Formule -Animation pédagogique</b>	Pédagogie interactive, Apports théoriques et méthodologiques, Création de planning de production et de documents de traçabilité des refroidissements, Application active en situation terrain.
<b>Modalités d'évaluation</b>	Attentes et positionnement du public en début de formation. Suivi des acquisitions en cours de session. Bilan individuel et collectif en fin de formation + Attestations individuelles des acquis. Suivi de l'impact de la formation à 3-6 mois -
<b>Profil Formateur</b>	Personne experte sur le thème avec expérience en cuisine hospitalier, expérimentées en formation continue pour adultes.
<b>Modalités de réalisation</b>	En intra dans vos locaux en conformité aux réglementations de sécurité et d'accueil de public et ou de salariés(*ERP et Handicap),
<b>Inclusion des personnes avec Handicap</b>	Les populations avec handicap doivent être identifiées lors de l'inscription. BETR mobilise les experts et moyens afférant à l'inclusion de ceux-ci.
<b>Supports stagiaires</b>	Guides méthodologiques appropriés sous forme documentaire ou numérique remis à chaque participant.
<b>Nombre de participants par groupe</b>	De 8 à 12 stagiaires
<b>Durée de la formation</b>	2 jours ou 14h par groupe incluse la formation en situation applicative.
<b>Modalités d'accès</b>	3 semaines de prévenance après accord sur le devis
<b>Coûts</b>	130€ HT / heure groupe + frais de déplacement : Devis spécifique sur demande
<b>Interlocuteurs</b>	Serge GIRAUD Responsable Pédagogique sgibetr@free.fr
<b>Date de mise à jour</b>	7 février 2023

BETR 490 Rue des Vergers 69480 Pommeris  
Sarl au capital de 100 000€ - RCS 392 108 734 Code APE NAIF 742C/7112B  
Tel : 0 952 758 305 - fax 0 957 758 305 - Email : rgiraud.betr@free.fr www.betr.work  
Bureau d'études et organisme de formation en cuisines professionnelles (organisme de formation n°826 908 427 69 - Ne vaut pas agrément de l'état)