

# RÉALISER DES PRÉPARATIONS CHAUDES

## CONTENU DE LA FORMATION

- Réaliser des préparations chaudes en respectant les consignes de production (fiches recettes, grammages, bons de production...)
- Respecter des normes, des procédures, un processus de fabrication, les étapes d'un service
- Approvisionner la zone de production chaude avec les denrées préparées et répartir les ingrédients en fonction de la commande
- Terminer et assembler des préparations chaudes, salées, sucrées (frites, légumes, desserts, tartes...)
- Réaliser des appareils, farces, fonds et sauces
- Réaliser des pâtes à crêpes, à frire...
- Dresser les préparations
- Conditionner des denrées alimentaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Transmettre des informations essentielles pour une reprise du service ou du poste de façon optimale
- Réaliser des remises en température dans le respect de la réglementation

## OBJECTIF DE LA FORMATION

À l'issue de la formation l'apprenant va savoir :

- Réaliser des préparations chaudes à partir des consignes de production
- Respecter les normes, les procédures et les processus de fabrication, les étapes d'un service
- Calculer les quantités de préparations chaudes à effectuer selon les états de sorties prévues
- Réaliser des pâtes à crêpes, à frire
- Réaliser différentes garnitures et farces pour les préparations chaudes
- Dresser des préparations chaudes pour mise en place sur le présentoir libre-service (ou buffet)
- Respecter des règles d'hygiène et de sécurité dans la fabrication des préparations chaudes
- Conditionner des préparations chaudes dans le respect des règles d'hygiène
- Transmettre des informations pour une reprise de service



C.F.A BY CATALYSE

