

# TRANSFORMER LES PRODUITS POUR DES PRÉPARATIONS FROIDES

## OBJECTIF DE LA FORMATION

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

- Préparer, assembler et dresser des préparations froides conformément aux fiches techniques
- Découper des fromages
- Réaliser des sauces froides
- Utiliser les matériels et ustensiles de façon appropriée
- Respecter la marche en avant
- Respecter les règles de sécurité et d'hygiène
- Disposer des préparations froides sur le présentoir libre-service (ou buffet) dans le respect de consignes d'implantation
- Approvisionner en permanence le présentoir libre-service ou le buffet
- Adopter les gestes et postures appropriés dans la réalisation de ses activités

## CONTENU DE LA FORMATION

- Préparer, assembler et dresser les préparations froides dans le respect des fiches recettes
- Découper les fromages dans les règles de l'art
- Réaliser des sauces froides (type sauces émulsionnées stables ou instables)

- Utiliser les matériels et ustensiles appropriés pour effectuer le travail attendu (poche à douilles...)
- Appliquer la marche en avant à toutes les étapes de la préparation
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire tout au long des étapes des préparations culinaires
- Respecter les normes, des procédures, un process de fabrication, les étapes d'un service
- Vérifier la concordance de l'affichage (prix, propositions du jour...) avec l'offre proposée
- Veiller à ce que la vaisselle, les ustensiles, voire le matériel ou équipements proposés à la clientèle soient propres et fonctionnels
- Améliorer sa pratique professionnelle par la réalisation d'autocontrôles
- Approvisionner un buffet avec des préparations dans le respect des consignes d'implantation
- Adopter des gestes et postures permettant de travailler en toute sécurité (Y compris en termes de déplacement)
- Veiller à approvisionner le buffet en permanence et à le maintenir propre
- Anticiper les ruptures et alerter la cuisine ou son responsable
- Adapter la production au flux et au rythme d'arrivée de la clientèle



C.F.A BY CATALYSE

