

Catalogue de formations

2017
2018



Site internet : <https://pascaltargon.wixsite.com/d-pro>





Conseil-Audit-Formation
Restauration

Formation HACCP

- Objectifs :

Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.

Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique.

Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes

Programme :

1er partie « Hygiène et sécurité alimentaire compréhension de la méthode HACCP »

L'HYGIÈNE AU SEIN DE L'ENTREPRISE

Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire.

A qui s'appliquent ces règles.

LA REGLEMENTATION EN APPLICATION

Le principe du « Codex Alimentarius ».

Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).

LES FACTEURS A RISQUES ALIMENTAIRE

Les cinq principales sources de contaminations (« 5 M »).

Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes.

LES MOYENS DE MAITRISE

Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène.

Comment éviter les contaminations.

Comment éviter les multiplications.

PRESENTATION DE L'HACCP

Définition de la méthode HACCP.

Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise.

LES SEPT PRINCIPES

Détail et explication des 7 principes.

PLAN DE TRAVAIL EN 12 ETAPES

Comprendre les 12 étapes selon le codex Alimentarius.



Conseil-Audit-Formation

Restauration

2ème partie « Approfondissement et application de la méthode HACCP »

Mise en application (Etude de cas) selon les 12 étapes de fabrication d'un plan HACCP.

L'EQUIPE HACCP ET LA DESCRIPTION DE VOTRE PRODUCTION

Comment constituer une équipe HACCP.

Description et utilisation du ou (des) produit(s).

LES DIAGRAMMES DE FABRICATION

Elaboration du ou (des) diagramme(s) de fabrication.

Vérification et validation du ou (des) diagramme(s).

ANALYSE DES RISQUES

Procéder à l'analyse des risques.

Identifier et classer les Points Critiques (PC).

Définir les PrPo.

Etablir les limites / seuils critiques pour chaque PC.

CREATION DE DOCUMENTS D'ENREGISTREMENTS

Création de documents d'enregistrements.

Plan de nettoyage et désinfection.

Planning de nettoyage et désinfection.

Public : tout public en restauration collective et commerciale

Durée du stage : 2 jours

Conditions requises : aucune



Conseil-Audit-Formation

Restauration

Cuisson juste et basse température

• Objectifs :

Maitriser les techniques de cuisson à basse température pour les viandes et poissons
Appréhender ce mode de cuisson avantageux dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Programme :

1. RAPPELS DES TEMPÉRATURES DE CUISSON
2. IMPORTANCE DE LA JUSTE TEMPERATURE DE CUISSON SELECTIONNEE
3. NCIDENCE DE LA TEMPERATURE SUR CERTAINS PRODUITS
4. EFFETS DE LA CHALEUR SUR LES PRODUITS
5. INCIDENCES DE L'APPLICATION D'UN JUSTE COUPLE TEMPS-TEMPERATURE SUR LES VIANDES
 - LA COULEUR
 - LA TENDRETE
 - LE GOÛT
6. LE PRINCIPE DE LA CUISSON A BASSE OU JUSTE TEMPERATURE
7. LE PRINCIPE DE LA CUISSON A BASSE OU JUSTE TEMPERATURE
8. LA CUISSON SOUS VIDE A JUSTE TEMPERATURE
9. LA CUISSON BASSE TEMPERATURE PROGRAMMEE DE NUIT
10. BAREME CUISSON COUPLE TEMPS/TEMPERATURE
11. DONNEES ECONOMIQUES
12. SYNTHESE

Méthodes Pédagogiques :

- Travaux dirigés et démonstrations sur site, les stagiaires réalisent leurs productions.
- Apports technologiques.
- Dégustation et analyses des productions.
- Analyse critique.

Public : Chef de cuisine et cuisinier (e) en restauration collective et commerciale.

Durée du stage : 3 jours

Conditions requises : maitrise des cuissons traditionnelles

Le manger main- finger food

• Objectifs :

Appréhender les nécessités thérapeutiques des présentations adaptées pour être mangées à la main.

Découvrir les matériels et aides culinaires (liants et texturants).

Créer et mettre en œuvre des recettes dont les textures sont modifiées et les présentations adaptées pour être mangées à la main pour répondre au problème de nutrition en établissement de santé.

Programme :

Organisation de la cuisine

1. La créativité pour le manger main.
 - Les textures
 - Les formes, volumes et couleurs
 - Facilité de prise en main.
 - Température de consommation.
2. Mise en production
 - Les recettes transformées en manger mains et présentées sous formes de : Cubes, frites, boulettes, galettes, quenelles
 - Les aides à modifier
3. Dégustation des présentations manger main
 - Dégustation des produits élaborés
4. En salle structuration des apprentissages en atelier
 - Gamme de produit utile pour le manger main
 - Comment tirer le meilleur parti des produits tendance
 - Méthodes et protocoles de travail (conservation traçabilité, bonnes pratiques d'hygiène)

Méthodes Pédagogiques :

- Apport théorique.
- Mise en situation de production
- Dégustation des préparations
- Echanges d'expérience

Public : Cuisinier(e) et toute personne intervenant sur ces préparations.

Durée du stage : 3 jours

Conditions requises : Travailler en établissement de santé



Conseil-Audit-Formation

Restauration

Liaison froide

- **Objectifs :**

Maîtriser le principe de la liaison froide
Comprendre le choix de la liaison froide
Maîtriser les principes et comprendre la législation

Programme :

Théorie et pratique

1. Définition et législation
2. Les étapes
 - Les opérations préalables en liaison réfrigérée : déconditionnement, portionnement, plaquage
 - La cuisson en liaison réfrigérée
 - Le conditionnement à chaud
 - Le refroidissement
 - Le tranchage
 - Le conditionnement à froid et l'assemblage
 - L'étiquetage des préparations
 - Le stockage des produits finis
 - L'allotissement et la répartition
 - L'assemblage des plateaux et le regroupement des préparations
 - Le transport et l'acheminement
 - La remise en température
3. Avantages
4. Difficultés

Méthodes Pédagogiques :

- Apport théorique.
- Mise en situation de production
- La maîtrise du couple temps/température, en liaison froide : les auto-contrôles et la sécurité alimentaire
- Le planning de fabrication journalier

Public : Cuisinier(e) et toute personne intervenante sur ces préparations.

Durée du stage : 2 jours

Conditions requises : Avoir des notions de cuisine



Conseil-Audit-Formation
Restauration

Gaspillage en restauration collective :6 raisons d’agir

- Objectifs :

Acquérir les capacités nécessaires à réduire le gaspillage alimentaire.
Identifier les leviers mobilisateurs et fédérateurs pour mener à bien ce projet de prévention du gaspillage.

Programme :

Théorie

- 1 Le gaspillage alimentaire : de quoi parle-t-on ?
- 2 6 raisons d’agir, différentes actions possibles.
- 3 Repérer les solutions existantes.
- 4 Diagnostiquer, analyser et plan d’action.
- 5 Présentation d’expériences et ressources.

Méthodes Pédagogiques :

- Apport théorique.
- Echange d’expériences.
- Apport de solutions.

Public : cuisinier (e) et l’ensemble des agents de restauration.

Durée du stage : 1 jour

Conditions requises : Aucune.



Conseil-Audit-Formation

Restauration

Livraison en restauration collective, législation, gestes et postures.

- **Objectifs :**

Acquérir les normes en vigueur HACCP pour la livraison des denrées alimentaires transformées.

Acquérir les bonnes postures et les bons gestes.

Programme :

Théorie et pratique

- 1 Législation normes HACCP.
- 2 Manipulation des charges, (chargement et déchargement).
- 3 Point sur le matériel.
- 4 Résolution de problèmes.

Méthodes Pédagogiques :

- Interaction permanente entre le formateur et les participants.
- Mise en situation des participants (résolution de problèmes).

Public : toute personne étant amenée à manipuler des charges et des denrées alimentaires.

Durée du stage : 4 heures

Conditions requises : Aucune.