PROGRAMME DE FORMATION

Liaison froide et remise en température

Organisme certifié Qualiopi
actions de formation

Remise en température, distribution et textures modifiées en cuisine satellite.

Durée	2 jours, soit 14 h de formation	**Format**	INTRA, sur le site de l'établissement
Public	Agents de cuisine satellite en liaison froide : EHPAD, USLD, MAS, restaurants scolaires	**Effectif**	Forfait pour 5 stagiaires ; au-delà, supplément par stagiaire
Prérequis	Aucun	**Horaires**	8h30 à 12h00 et 13h00 à 16h30, adaptables au service
Formateur	Laurent Denot, formateur certifié CCE, 30 années d'expérience de terrain en restauration collective, spécialiste de la sécurité alimentaire.		

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser la réception et le stockage des préparations en liaison froide
- Appliquer les protocoles de remise en température et de maintien
- Distribuer en sécurité, y compris les textures modifiées

DÉROULÉ

Séquence	Contenu	Méthodes et supports	Objectif visé
Jour 1			
Accueil	Accueil, présentation de la formation et des objectifs, recueil des attentes.	Tour de table, questionnaire de positionnement	Situer chaque stagiaire
Matin	Principes de la liaison froide, réception, contrôle des températures, stockage, DLC.	Apports, observation à la réception	Sécuriser réception et stockage
Après-midi	Remise en température et maintien au chaud : protocoles, matériel, enregistrements.	Mise en situation sur le matériel de l'établissement	Appliquer les protocoles de remise en température
Clôture	Synthèse de la journée.	Échanges	Consolider les acquis
Jour 2			
Accueil	Retour sur la journée précédente, questions.	Échanges	Ancrer les acquis
Matin	Distribution et service, textures modifiées : risques et bonnes pratiques.	Observation du service, apports	Distribuer en sécurité
Après-midi	Gestion des restes et des non-conformités, fiches méthodes, plan d'actions.	Atelier, fiches méthodes ACR	Formaliser les bonnes pratiques de l'équipe
Clôture	Évaluation des acquis, questionnaire de satisfaction, remise des attestations.	Quiz d'évaluation, questionnaire à chaud	Mesurer les acquis

MODALITÉS

- **Méthodes :** pédagogie active ancrée dans la pratique : observation en situation de travail, apports réglementaires et techniques, études de cas issues de l'établissement, mises en situation.
- **Évaluation :** questionnaire de positionnement avant la formation, quiz d'évaluation des acquis, questionnaire de satisfaction à chaud ; attestation de fin de formation remise à chaque stagiaire ; synthèse transmise à l'établissement.
- **Supports :** livret pédagogique remis aux stagiaires, outils et documents de l'établissement.
- **Délai d'accès :** réponse sous 2 jours ouvrés ; formation programmée 2 à 8 semaines après la signature de la convention, selon les disponibilités communes.
- **Accessibilité :** formation adaptable aux personnes en situation de handicap ; référent handicap Laurent Denot, 06 62 86 84 31, contact@acr.bzh.

Tarif. À partir de 1 050 € net de taxe par jour pour un groupe de 5 stagiaires ; 50 € par stagiaire supplémentaire et par jour. Prestation exonérée de TVA (article 261-4-4° a du CGI). Le prix comprend la préparation, l'animation, les supports, les évaluations et les attestations. Les frais de déplacement éventuels sont précisés sur le devis.
Inscription. Demande de convention sur www.acr.bzh ou par e-mail à contact@acr.bzh. Ce programme est adapté à chaque établissement après un échange préalable.