

Sécurité et hygiène alimentaire

☐ Hygiène alimentaire restauration commerciale (Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011)

GF-HYG01

14

2

8-9

6-7

2-3

6-7

3-4

1-2

12-13

☐ Le PMS : les bonnes pratiques d'hygiène, l'application de la méthode HACCP et la traçabilité.

GF-HYG02

14

2

5-6

4-5

17-18

5-6

☐ Organisation de la production et les bonnes pratiques d'hygiène en restauration (BPH)

GF-HYG03

21

3

22-23-24

27-28-29

1-2-3

21-22-23

Techniques Culinaires

☐ La maîtrise des cuissons : cuissons à juste et basse température.

GF-CUI-01

14

2

16-17

13-14

12-13

16-17

14-15

10-11

3-4

☐ Le sous-vide : maîtriser les bases.

GF-CUI-02

14

2

27-28

09-10

25-26

8-9

26-27

10-11

☐ Snacking ou prêt à manger.

GF-CUI-03

14

2

30-31

20-21

26-27

11-12

15-16

☐ Production différée : en liaison chaude et froide ; la remise en température.

GF-CUI-04

14

2

19-20

18-19

24-25

☐ Valorisation de la vente des préparations froides en collectivité .

GF-CUI-05

21

3

22-23-24

8-9-10

18-19-20

Nutrition Santé

☐ Diététique et équilibre nutritionnel.

GF-ALI01

7

1

14

21

15

3

☐ Les allergènes : Evolution réglementaire et mise en application.

GF-ALI02

7

1

11

13

14

9

Ingénierie de la Restauration

☐ Ingénierie de restauration : réglementation, conception et fonctionnement d'une cuisine collective.

GF-ING01

7

1

4

7

2

2