



## La spécialisation alimentaire

### La liaison froide

#### Les objectifs

- Comprendre le procédé de liaison froide
- Connaître et maîtriser les températures
- Connaître les procédures en affichage obligatoire
- Savoir gérer les non-conformités et autocontrôles

#### Le contenu

- **Les réglementations et caractéristiques** d'une production en liaison froide
- Les modalités de **remise en température**
- Mise en situation concernant **les BPH**
- Détermination des **points à risques et mesures préventives** CCP et PRPO

#### La structuration de l'intervention

Nous proposons une action de formation de 2 jours

#### Les participants

Tout personnel de cuisine. 10 participants maximum. Aucun prérequis

La session de formation est ouverte aux personnes en situation de handicap sous réserve de mise à disposition de locaux adaptés à la spécificité du handicap par l'établissement d'accueil des participants. Un conseil d'orientation ou d'accompagnement personnalisé peut être apporté par notre organisme de formation.

Référent Handicap : Madame HUGONNET Catherine

#### Le formateur

Formateur spécialisé

**Pour recevoir une proposition détaillée de l'action de formation, merci de nous contacter :**

**BIEN ETRE Gérontologie et formation - Mme HUGONNET Catherine**  
23, rue Pierre Termier. 69660 Collonges au Mont d'Or



06 68 93 40 51

catherine.hugonnet@free.fr