

### Sécurité et hygiène alimentaire

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

GF-HYG01

14

2

3-4

7-8

4-5

3-4

5-6

3-4

28-29

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

GF-HYG02

14

2

14-15

6-7

19-20

7-8

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

GF-HYG03

21

3

22-24-25

22-23-24

3-4-5

22-23-24

### Techniques Culinaires

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

GF-CUI-01

14

2

10-11

31-1

7-8

18-19

16-17

12-13

5-6

☐ Le sous-vide : maîtriser les bases.

GF-CUI-02

14

2

14-15

11-12

27-28

10-11

21-22

12-13

☐ Snacking ou prêt à manger.

GF-CUI-03

14

2

17-18

7-8

28-29

13-14

17-18

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

GF-CUI-04

14

2

21-22

20-21

26-27

☐ Valorisation de la vente des préparations froides en collectivité .

GF-CUI-05

21

3

24-25-26

10-11-12

13-14-15

### Nutrition Santé

☐ Diététique et équilibre nutritionnel.

GF-ALI01

7

1

16

17

18

6

☐ Les allergènes : Evolution réglementaire et mise en application.

GF-ALI02

7

1

13

15

16

11

### Ingénierie de la Restauration

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

GF-ING01

7

1

5

9

3

3