

PRÉPARATEUR INDUSTRIEL DE REPAS

▶ Formation de 12 mois

▶ Contrôle de la qualité et contrôle des produits

Connaissances des matières premières (denrées fraîches, solides et surgelées)
Contrôle des matières premières (fraîcheur, aspect et goût,...)
Contrôle du produit fini (demi-produits, potages, sauces, mélanges,...)
Connaissance approfondie des mesures et des poids
Détermination objective de la valeur nutritive

▶ HACCP

Respect des consignes d'hygiène au sein d'une entreprise alimentaire
Maintien de l'ordre et de la propreté au sein d'une entreprise alimentaire
Notions de l'influence du temps et de la température sur la décomposition des matières alimentaires
Vigilance face à la présence de corps étrangers dans les matières alimentaires
Goûter correctement les produits préparés
Conserver, stocker, décongeler et préparer correctement les produits

▶ Préparations culinaires

Demi-produits

Faire bouillir et refroidir les matières premières sur base de fiches techniques.
Ces opérations s'effectuent au moyen de fourneaux industriels dont les capacités varient entre 100 et 400 litres.

Mélanges

Sur base de fiches techniques, préparation de mélanges tels que riz, légumes froids, lentilles,...

Préparations froides

Sur base de fiches techniques, préparation de spécialités telles que terrines, poissons farcis,...

▶ Sécurité et manipulation des appareils

Manipulation de produits et d'appareils (petit et gros matériel) dangereux :

- utilisation de lames pour les trancheuses
- utilisation de produits mordants (hydroxyde de sodium) pour le nettoyage
- utilisation d'appareils électriques

Consignes générales de sécurité au sein d'une entreprise de production

▶ Ergonomie

Apprentissage des techniques de levage
Premiers soins

▶ Techniques de réchauffement, de refroidissement et autres techniques

Utilisation de la vapeur
Utilisation de l'eau de refroidissement
Utilisation des systèmes de nettoyage automatique (CIP)

▶ **Aptitudes en matière de communication**

Communication dans le cadre d'un travail en équipe
Esprit critique- attention