CENTRE
Axe 6 : SERVICES LOGISTIQUES

# Module n°1 : LES TECHNIQUES DE CUISSON EVOLUTIVES

## Contexte

La formation vise à apporter aux personnels de cuisine des techniques culinaires adaptées aux menus destinés aux différentes pathologies des patients. Le repas est un moment important de la journée. La mise en valeur des produits et les techniques de transformation sont nécessaires afin de les rendre attractifs pour les patients.

## Objectifs

- Acquérir les techniques culinaires adaptées aux besoins des personnes âgées
- Mettre en place l'organisation des postes de travail adaptée à ces différentes techniques
- Mettre en valeur les produits en maîtrisant le juste point de cuisson tout en induisant une optimisation des coûts.

## Renseignements complémentaires

13 modules de 2 jours

## Programme

**Présentation de la formation - introduction :**

- Tour de table,
- Le vieillissement et l'alimentation,
- Le rôle du repas,
- Rappels sur les règles d'hygiène en restauration collective

**La maîtrise du juste point de cuisson :**

- L'optimisation des matériels de production,
- L'optimisation des coûts,
- Le temps de réalisation,
- L'optimisation des produits

**La maîtrise du juste point de cuisson :**

- La compréhension de l’action de la chaleur sur les protéines,

**La juste cuisson des poissons et des viandes** :

- Le juste point de cuisson (sautés, rôtis, escalopes, filets, etc…),
- L’aromatisation des sauces,
- Le renforcement des saveurs et la réduction de l’utilisation des fonds.

**La maîtrise de la cuisson des légumes** :

- L’analyse comparative de la cuisson à la vapeur et de la cuisson à l’anglaise (temps, énergie, rendu),
- La conservation de la qualité intrinsèque des légumes.

**La réalisation d’émulsion stable :**

- La réduction de moitié de la quantité de matière grasse dans l’élaboration des émulsions

**Bilan de la formation :**

- Retour d’expérience : tour de table
- Questionnaire de satisfaction
- Synthèse de la formation

**Public**
**Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)**

**Personnels de cuisine**

**Exercice**
**2019**

**Code de formation**
**T170**

**Nature**
**AFC**

**Organisé par**
**AFPA**

**Durée**
**14 heures**

**Typologie**
**Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences**