

CENTRE

Axe 5 : Services logistiques

# Dispositif modulaire pour les personnels de cuisine

## Contexte

---

Les besoins peuvent être différents d'une structure à une autre, suivant les pathologies accueillies, aussi l'ANFH Centre-Val de Loire souhaite proposer des modules distincts et courts sur différentes thématiques.

## Objectifs

---

MOD1 : Les techniques de cuisson évolutives MOD2 : Cuisson et valorisation des légumes MOD3 : Cuisson et valorisation des poissons MOD4 : Améliorer l'appétence des mixés froids MOD5 : Les pâtisseries d'assemblage MOD6 : Les principes de l'équilibre alimentaire MOD7 : Valorisation et production de hors d'œuvres et entrées MOD8 : Améliorer l'appétence des mixés chauds MOD9 : Cuisiner pour les personnes âgées MOD10 : Nutrition des personnes âgées

### Public

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

### Exercice

**2024**

### Code de formation

**T170**

### Nature

**AFC**

### Organisé par

**AFPA**

### Typologie

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

## Modules

---

- **MOD1 - Les techniques de cuisson évolutive**  
Durée : 14 heures
- **MOD2 - Cuisson et valorisation des légumes**  
Durée : 14 heures
- **MOD3 - Cuisson et valorisation des poissons**  
Durée : 14 heures

- **MOD4 - Améliorer l'appétence et les goûts des plats mixés froids, du manger-mains (hors d'oeuvres et desserts)**  
Durée : 14 heures
- **MOD5 - Les pâtisseries d'assemblages en collectivité**  
Durée : 14 heures
- **MOD6- Les principes de l'équilibre alimentaire**  
Durée : 14 heures
- **MOD7 - Élaborer et valoriser une production de hors d'oeuvres et d'entrées en restauration collective**  
Durée : 14 heures
- **MOD8 - Améliorer l'appétence et le goût des plats mixés chauds**  
Durée : 14 heures
- **MOD9 - Cuisiner pour les personnes âgées**  
Durée : 14 heures
- **MOD10 - Nutrition des personnes âgées**  
Durée : 14 heures