

CENTRE

Axe 5 : Services logistiques

# Module n°1 : MOD1 - Les techniques de cuisson évolutive

## 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.

## 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

### Public

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

### Exercice

**2024**

### Code de formation

**T170**

### Nature

**AFC**

### Organisé par

**AFPA**

### Durée

**14 heures**

### Typologie

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