

FRANCHE-COMTÉ

Axe 5 : Elargir le champ professionnel des personnels de restauration

DISPOSITIF MODULAIRE POUR LES PERSONNELS DE CUISINE

Contexte

Pour donner suite au recueil de besoins du P.A.R. 2023, l'ANFH Bourgogne Franche-Comté propose 10 modules de formation de jours chacun, à destination des personnels de cuisine.

- Module 1: Les techniques de cuisson évolutives
- Module 2: Cuisson et valorisation des légumes
- Module 3: Cuisson et valorisation des poissons
- Module 4: Améliorer l'appétence, les goûts des plats mixés froids, du manger-mains (hors-d'œuvre et desserts)
- Module 5: Les pâtisseries d'assemblage en collectivité
- Module 6: Les principes de l'équilibre alimentaire
- Module 7: Elaborer et valoriser une production de hors-d'œuvre et d'entrées en restauration collective
- Module 8: Améliorer l'appétence et le goût des plats mixés chauds
- Module 9: Cuisiner pour les personnes âgées
- Module 10: Nutrition des personnes âgées.

Ces modules sont indépendants, et peuvent être suivi en fonction des besoins spécifiques des agents.

Objectifs

Seront renseignés ultérieurement

Renseignements complémentaires

Il est demandé aux participants de prévoir une tenue de travail adaptée.

Public

Le personnel de cuisine des établissements de la fonction publique hospitalière

Exercice

2024

Nature

AFR

Modules

- **DISPOSITIF MODULAIRE POUR LES PERSONNELS DE CUISINE - Mod 1 Les techniques de cuisson évolutives**
Durée : 14 heures
- **DISPOSITIF MODULAIRE POUR LES PERSONNELS DE CUISINE - Mod 2 Cuisson et valorisation des légumes**
Durée : 14 heures
- **DISPOSITIF MODULAIRE POUR LES PERSONNELS DE CUISINE - Mod 3 Cuisson et valorisation des poissons**
Durée : 14 heures
- **DISP. MOD. POUR LES PERS. DE CUISINE - Mod 4 Améliorer l'appétence, les goûts des plats mixés froids, du manger-mains (hors-d'œuvre et desserts)**
Durée : 14 heures
- **DISPOSITIF MODULAIRE POUR LES PERSONNELS DE CUISINE - Mod 5 Les pâtisseries d'assemblage en collectivité**
Durée : 14 heures
- **DISPOSITIF MODULAIRE POUR LES PERSONNELS DE CUISINE - Mod 6 LES PRINCIPES DE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE**
Durée : 14 heures
- **DISP. MOD. POUR LES PERSONNELS DE CUISINE - Mod 7 Elaborer et valoriser une production de hors-d'œuvre et d'entrées en restauration collective**
Durée : 14 heures
- **DISPOSITIF MODULAIRE POUR LES PERSONNELS DE CUISINE - Mod 8 Améliorer l'appétence et le goût des plats mixés chauds**
Durée : 14 heures
- **DISPOSITIF MODULAIRE POUR LES PERSONNELS DE CUISINE - Mod 9 Cuisiner pour les personnes âgées**
Durée : 14 heures
- **DISPOSITIF MODULAIRE POUR LES PERSONNELS DE CUISINE - Mod 10 Nutrition des personnes âgées**
Durée : 14 heures