

FRANCHE-COMTÉ

Axe 5 : Elargir le champ professionnel des personnels de restauration

Module n°1 : DISPOSITIF MODULAIRE POUR LES PERSONNELS DE CUISINE - Mod 1 Les techniques de cuisson évolutives

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 suivis en fonction des besoins spécifiques des agents.

Objectifs

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

Renseignements complémentaires

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

Programme

- Présentation de la formation - introduction :

https://www.anfh.fr/les-offres-de-formation/AYIAZHy8HagB_jhcTbeo

- 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 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

MODALITES PEDAGOGIQUES: □ (La formation alternera apports théoriques et travail réflexif sur sa propre pratique : Des études de cas seront travaillées en petits groupes pour servir de base à des échanges et à la confrontation de chacun avec ses propres pratiques et ses représentations sur les techniques culinaires adaptées aux personnes âgées. □ Ce partage d'expérience vise également à capitaliser et faire connaître les pratiques des différents établissements en matière de restauration.

Public

Le personnel de cuisine des établissements de la fonction publique hospitalière

Exercice

2024

Nature

AFR

Organisé par
AFPA

Durée
14 heures