

FRANCHE-COMTÉ

Axe 5 : Elargir le champ professionnel des personnels de restauration

# Module n°2 : DISPOSITIF MODULAIRE POUR LES PERSONNELS DE CUISINE - Mod 2 Cuisson et valorisation des légumes

## 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

---

□ Acquérir les techniques nécessaires à la cuisson des légumes en optimisant les gestes et les coûts dans un souci constant d'amélioration de la qualité □ Adapter les techniques de cuisson pour valoriser les légumes □ Mettre en place l'organisation des postes de travail adaptée à ces techniques.

## 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](https://www.anfh.fr/les-offres-de-formation/AYIAZHy8HagB_jhcTbeo)

- Le vieillissement et l'alimentation,
- Le rôle du repas,
- Rappels sur les règles d'hygiène en restauration collective
  - La maîtrise de la cuisson des légumes:
- Les réactions physico-chimiques,
- L'analyse comparative de la cuisson à la vapeur et de la cuisson à l'anglaise
- La conservation de la qualité intrinsèque des légumes (texture...) ■ La conduite de la cuisson à l'anglaise :
- La cuisson des légumes verts,
- L'aromatisation des légumes, ■ La réalisation de gratins complets :
- Le gratin de pommes de terre ■ La découverte d'une nouvelle méthode de cuisson du riz et des pâtes :
- Le procédé de cuisson du riz pilaf et la réduction des manipulations
- Le procédé de cuisson des pâtes et leur maintien en température sans sur-cuisson
- L'aromatisation et la réduction de la matière grasse dans les pâtes
- Les sauces et les hors-d'œuvre ■ Les assaisonnements :
- La réalisation des sauces allégées et stables, adaptées aux légumes chauds et froids ■ La réalisation de hors d'œuvres ::
- L'élaboration des salades de légumes cuits
- L'amélioration de l'assaisonnement et l'assurance d'un meilleur service rendu ■ Le dressage et la présentation des productions :
- La composition et l'harmonique des saladés composées
- La présentation à l'assiette
  - Bilan de la formation :
- Retour d'expérience : tour de table
- Questionnaire de satisfaction
- Synthèse de la formation

MODALITES PEDAGOGIQUES: □ Des études de cas seront travaillées en petits groupes pour servir de base à des échanges et à la confrontation de chacun avec ses représentations sur les techniques culinaires adaptées aux personnes âgées.

**Public**

**Le personnel de cuisine des établissements de la fonction publique hospitalière**

**Exercice**

**2024**

**Nature**

**AFR**

**Organisé par**

**AFPA**

**Durée**

**14 heures**