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 :

- 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