

FRANCHE-COMTÉ

Axe 5 : Elargir le champ professionnel des personnels de restauration

Module n°3 : DISPOSITIF MODULAIRE POUR LES PERSONNELS DE CUISINE - Mod 3 Cuisson et valorisation des poissons

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

□ Maîtriser les gestes et techniques de base efficaces pour réaliser les justes cuissons pour les poissons □ Adapter les techniques de cuisson pour valoriser les poissons en maîtrisant le juste point de cuisson tout en induisant une optimisation des coûts □ 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

- 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 :
- La compréhension de l'action de la chaleur sur les constituants des produits
- L'utilisation des techniques des justes cuissons et le pilotage des cuissons à la sonde
- L'optimisation de l'utilisation des matériels de production en collectivité
- L'optimisation de l'utilisation et de la mise en œuvre des matières premières
 - L'optimisation des temps de préparation
 - La juste cuisson des poissons :
- L'atteinte du juste point de cuisson des poissons (poché, meunière, rôti ...)
- L'aromatisation des sauces
- Le renforcement des saveurs et la réduction de l'utilisation des fonds
 - La réalisation d'émulsion stable :
- La réduction de moitié de la quantité de matière grasse dans la réalisation des émulsions
- La déclinaison des sauces émulsionnées chaudes béarnaises, hollandaises, beurre blanc, dérivés
- L'élaboration des sauces veloutées
 - 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

