

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](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**

