

FRANCHE-COMTÉ

Axe 5 : Elargir le champ professionnel des personnels de restauration

Module n°7 : DISP. MOD. POUR LES PERSONNELS DE CUISINE - Mod 7 Elaborer et valoriser une production de hors-d'œuvre et d'entrées en restauration collective

Contexte

La formation vise à apporter aux personnels de cuisine des techniques culinaires adaptées aux menus destinés aux différentes pathologies des patients. Le repas est un moment important de la journée. La mise en valeur des produits et les techniques de transformation sont nécessaires afin de les rendre attractifs pour les patients. Il est demandé aux participants de prévoir une tenue de travail adaptée.

Objectifs

- Acquérir des techniques culinaires adaptées aux besoins des personnes âgées.
- Fabriquer, dresser et conditionner des hors d'œuvres crus ou cuits
- Prendre en compte la législation et les contraintes techniques
- Respecter les différents critères de qualité
- Prendre en compte la lutte contre l'obésité
- Garantir un service de repas agréable, sain et sans danger microbiologique pour les usagers.

Renseignements complémentaires

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

Programme

- Le rappel de la mise en œuvre de l'hygiène et de la sécurité alimentaire :
 - Les bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire en production
 - La traçabilité, la méthode de travail, les risques de contamination et de multiplication

- La réalisation des hors-d'œuvre et d'entrées :
 - Les hors-d'œuvre à base de légumes crus
 - Les hors d'œuvres à base de légumes cuits
 - Les salades composées
 - Les entrées chaudes (quiches, friands...)
- L'utilisation de produits intermédiaires :
 - L'identification et la connaissance des produits adaptés
 - La réalisation de hors-d'œuvre froids et chauds à partir de produits semi-élaborés
 - La valorisation des produits intermédiaires (harmonisation des couleurs)
 - Renforcement et harmonisation des saveurs
- La lutte contre l'obésité :
 - L'analyse des sauces (mayonnaises, émulsionnées froides...)
 - La réalisation des sauces allégées stables, adaptées aux légumes froids et chauds
 - L'aromatisation
 - Les sauces et les hors-d'œuvre
- La présentation et la décoration des productions :
 - Les règles de décoration et d'harmonie
 - La présentation des salades composées
 - Les présentations à l'assiette et en bacs multi-portions

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