

CENTRE

Axe 5 : Services logistiques

Dispositif modulaire pour les personnels de cuisine

Contexte

Les besoins peuvent être différents d'une structure à une autre, suivant les pathologies accueillies, aussi l'ANFH Centre-Val de Loire souhaite proposer des modules distincts et courts sur différentes thématiques

Objectifs

MOD1 : Les techniques de cuisson évolutives MOD2 : Cuisson et valorisation des légumes MOD3 : Cuisson et valorisation des poissons MOD4 : Améliorer l'appétence des mixés froids MOD5 : Les pâtisseries d'assemblage MOD6 : Les principes de l'équilibre alimentaire MOD7 : Valorisation et production de hors d'œuvres et entrées MOD8 : Améliorer l'appétence des mixés chauds MOD9 : Cuisiner pour les personnes âgées MOD10 : Nutrition des personnes âgées

Renseignements complémentaires

Financement : plan ets

Public

Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)

Exercice

2025

Code de formation

T170

Nature

AFC

Organisé par

AFPA - Fin de marché 04/07/2025

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences

Modules

- **MOD1 - Les techniques de cuisson évolutive**
Durée : 14 heures
- **MOD2 - Cuisson et valorisation des légumes**
Durée : 14 heures
- **MOD3 - Cuisson et valorisation des poissons**
Durée : 14 heures
- **MOD4 - Améliorer l'appétence et les goûts des plats mixés froids, du manger-mains (hors d'oeuvres et desserts)**
Durée : 14 heures
- **MOD5 - Les pâtisseries d'assemblages en collectivité**
Durée : 14 heures
- **MOD6- Les principes de l'équilibre alimentaire**
Durée : 14 heures
- **MOD7 - Élaborer et valoriser une production de hors d'oeuvres et d'entrées en restauration collective**
Durée : 14 heures
- **MOD8 - Améliorer l'appétence et le goût des plats mixés chauds**
Durée : 14 heures
- **MOD9 - Cuisiner pour les personnes âgées**
Durée : 14 heures
- **MOD10 - Nutrition des personnes âgées**
Durée : 14 heures