

LIMOUSIN

Axe 2 : DEVELOPPER LES COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET ACCOMPAGNER LES PARCOURS METIERS

Module n°5 : Cuisine - modules techniques

Contexte

Pré requis : avoir suivi le module 1 "tronc commun"

Objectifs

Comprendre pourquoi adapter les menus et les préparations/présentations au public accueilli voire à certaines pathologies

Maîtriser différentes techniques culinaires dans le respect :

- De la bonne hygiène en restauration collective
- Des prescriptions de repas par le médecin et/ou la diététicienne
- Des attentes des résidents autour du « repas-plaisir »
- De la lutte contre le gaspillage

Renseignements complémentaires

Financé sur des crédits mutualisés

Programme

Comprendre pourquoi adapter les menus et les préparations/présentations au public accueilli voire à certaines pathologies

1) Élaboration des prestations :

- prendre en compte les contraintes et répondre aux besoins spécifiques des patients
- développer la créativité culinaire des personnels avec des préparations mixées
- rédiger des menus en tenant compte des règles de composition et de construction

2) Les bonnes pratiques organisationnelles relatives à l'offre alimentaire

Maîtriser les différentes techniques culinaires

1) la bonne hygiène en restauration collective :

- rappel des règles d'hygiène de base

<https://www.anfh.fr/les-offres-de-formation/AVuLtspMVT4Ouc-CSmky>

2) les prescriptions de repas par le médecin et/ou la diététicienne :

- maîtriser la réalisation d'une recette à l'aide d'une fiche technique

3) la lutte contre le gaspillage :

- optimiser et valoriser les produits frais et bruts

4) les attentes des résidents autour du "repas-plaisir" :

- réaliser des préparations culinaires simples

5) les cuissons de base et/ou modifiées :

- savoir adopter les méthodes de cuissons aux évolutions des technologies professionnelles en restauration collective
- les différentes techniques de cuisson

6) l'élaboration des sauces

- techniques de production de fonds et sauces

7) les bases techniques de la pâtisserie revisitée "snacking"

- comportement alimentaire chez les personnes âgées -approche des techniques pâtisseries de base de type snacking (revisiter et mettre en oeuvre des pâtisseries "manger-main")
- techniques de production

8) les bases techniques de hors-d'oeuvre revisités "snacking"

- approche des techniques culinaires de base pour élaborer des hors-d'oeuvre de type "finger-food" froids ou chauds

Public

Tout public des établissements et services hébergeant des personnes âgées

Personnels des cuisines des établissements hébergeant des personnes âgées

Exercice

2018

Nature

AFC

Organisé par

ADVITAM - FORMAVENIR PERFORMANCES - GIP FCIP - INFORELEC

Durée

21 heures

Date et lieu

GROUPE 1

Du 2 mai au 17 mai 2018

Module 1 : Les 02 - 03 et 17 Mai 2018

Limoges - dans les locaux de l'ANFH limousin

GROUPE 2

Du 29 mai au 26 juin 2018

29-30 mai et 26 juin 2018 Module 1 : Soyons tous acteurs de la qualité de la prestation hôtelière
Limoges