

CENTRE

Axe 5 : SERVICES LOGISTIQUES

# Module n°11 : ELABORER ET VALORISER UNE PRODUCTION DE HORS D'ŒUVRES ET ENTREES 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.

## Objectifs

---

Acquérir des techniques culinaires adaptées aux besoins des personnes âgées : □ Fabriquer, dresser et conditionner des hors d'œuvre 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

---

13 modules de 2 jours Fin du marché mars 2021

## 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 entrées :** □ Les hors-d'œuvre à base de légumes crus. □ Les hors-d'œuvre à base de légumes cuits. □ Les salades composées. □ Les entrées chaudes (quiches, friands, etc...).

**L'utilisation des produits intermédiaires :** □ L'identification et la connaissance des produits 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 : (sauces mayonnaise, sauces émulsionnées froides...) □ La réalisation des sauces allégées stables, adaptées aux légumes froids et chauds (réduire de moitié la matière grasse). □ L'aromatisation. □ Les sauces et les hors-d'œuvre.

**La présentation et la décoration des productions :** □ Les règles de décoration et d'harmonie. □ La

<https://www.anfh.fr/les-offres-de-formation/AXOVxBFhggT3vWDLrNwJ>

présentation des salades composées. □ Les présentations à l'assiette et en bacs multi-portions.

**Bilan de la formation :** □ Retour d'expérience : tour de table □ Questionnaire de satisfaction

**Public**

**Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)**

**Personnels de cuisine**

**Exercice**

**2021**

**Code de formation**

**T170**

**Nature**

**AFC**

**Organisé par**

**AFPA**

**Durée**

**14 heures**

**Typologie**

**Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences**