CENTRE
Axe 5 : Services logistiques

Module n°1 : MOD1 - Les techniques de cuisson évolutive

Objectifs

- Acquérir les techniques culinaires adaptées aux besoins des personnes âgées
- Mettre en place l'organisation des postes de travail adaptée à ces différentes techniques
- Mettre en valeur les produits en maîtrisant le juste point de cuisson tout en induisant une optimisation des coûts.

Renseignements complémentaires

Financement : plan ets

Programme

Présentation de la formation - introduction

- Tour de table
- 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

- L'optimisation des matériels de production
- L'optimisation des coûts
- Le temps de réalisation
- L'optimisation des produits

La maîtrise du juste point de cuisson

- La compréhension de l'action de la chaleur sur les protéines

La juste cuisson des poissons et des viandes

- Le juste point de cuisson (sautés, rôtis, escalopes, filets, etc…)
- L'aromatisation des sauces
- Le renforcement des saveurs et la réduction de l'utilisation des fonds

La maîtrise de la cuisson des légumes

- L’analyse comparative de la cuisson à la vapeur et de la cuisson à l’anglaise (temps, énergie,
- rendu)
- La conservation de la qualité intrinsèque des légumes

La réalisation d’émulsion stable

- La réduction de moitié de la quantité de matière grasse dans l’élaboration des émulsions

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

Durée
14 heures

Typologie
Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences