CENTRE
Axe 5 : Services logistiques

Module n°7 : MOD7 - Élaborer et valoriser une production de hors d'oeuvres et d'entrées en restauration collective

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

Acquérir des techniques culinaires adaptées aux besoins des personnes âgées :

- Fabriquer, dresser et conditionner des hors d’oeuvre 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

Financement : plan ets

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 présentation des salades composées
- Les présentations à l’assiette et en bacs multi-portions

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