

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

2026

Code de formation

T170

Nature

AFC

Organisé par

En cours de consultation

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, 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