

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

---

Garantir un service de repas agréable, sain et sans danger microbiologique pour les usagers. Fabriquer, dresser et conditionner des hors d'œuvres crus ou cuits. Prendre en compte la législation et les contraintes techniques. Prendre en compte la lutte contre l'obésité. Respecter les différents critères de qualité.

## Renseignements complémentaires

---

Financement : plan ets

## Programme

---

### J1 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...)

### J2 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

<https://www.anfh.fr/les-offres-de-formation/AZZsOnRjaQILBFyZ8Vm>

- 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 décors à base de légumes et de fruits
- Les présentations à l'assiette et en bacs multi-portions -Les pièces à éviter

#### **Public**

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

#### **Exercice**

**2026**

#### **Code de formation**

**T170**

#### **Nature**

**AFC**

#### **Organisé par**

**En cours de consultation**

#### **Durée**

**14 heures**

#### **Typologie**

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