

CORSE

Axe 4 : Métiers techniques, logistique et restauration

Parcours "Cuisine collective dans les établissements sanitaires et médico sociaux" M2 Techniques et créativité en restauration collective

Contexte

La restauration collective requiert des compétences spécifiques pour répondre aux besoins nutritionnels d'un grand nombre de personnes, tout en respectant des normes strictes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Par ailleurs, la monotonie des menus peut entraîner une baisse de l'appétit et de la satisfaction des patients et résidents. Introduire de la créativité dans les plats permet de stimuler les papilles et d'améliorer l'expérience culinaire.

Objectifs

Renforcer les compétences techniques des agents et les encourager dans l'innovation et la créativité en cuisine pour redonner de l'intérêt au travail quotidien et valoriser l'expertise.

- Tour d'horizon des techniques adaptées à la restauration collective
- Adaptation des méthodes classiques aux contraintes des cuisines en établissement
- Optimisation des processus de travail pour une meilleure efficacité
- Techniques culinaires créatives pour sortir du quotidien
- Travail sur la présentation et l'esthétique des plats
- Élaboration de menus attractifs et gustatifs avec des contraintes budgétaires et nutritionnelles
- Valorisation du travail des équipes pour renforcer la motivation et l'engagement

Renseignements complémentaires

Pour plus d'informations :

Alicia GARDE (a.garde@anfh.fr) 04.20.61.01.46

Public

Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)

Exercice

2026

Code de formation

4.03 AFR

Nature

AFR

Organisé par

Marché en cours

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences