

CORSE

Axe 4 : Métiers techniques, logistique et restauration

Parcours "Cuisine collective dans les établissements sanitaires et médico sociaux" M1

Cuisine éco-responsable et gestion des ressources

Contexte

En région Corse, tous les établissements sanitaires et médico-sociaux adhérents à l'ANFH disposent d'une cuisine interne. Les agents de cuisine jouent un rôle essentiel dans la qualité des soins prodigués aux patients et résidents, notamment en participant à leur bien-être nutritionnel, élément clé du processus thérapeutique. Face aux enjeux environnementaux actuels, la restauration collective doit adopter des pratiques durables, notamment en réduisant le gaspillage alimentaire et en privilégiant les circuits courts.

Objectifs

Sensibiliser et former les agents aux pratiques culinaires éco-responsables pour minimiser l'impact environnemental de la cuisine collective hospitalière :

- Techniques de cuisson basse température et réduction du gaspillage
- Utilisation des produits locaux et saisonniers
- Respect des principes de la loi Egalim

Renseignements complémentaires

Pour plus d'informations :

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

Public

Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)

Exercice

2026

Code de formation

4.02 AFR

Nature

AFR

Organisé par
Marché en cours

Typologie
Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences