

MODULE CUISINE - Cuisson et valorisation des poissons (MOD3)

Contexte

La formation vise à apporter aux personnels de cuisine des techniques culinaires adaptées aux menus destinés aux différentes pathologies des patients. Le repas constitue un moment essentiel de la journée pour les patients. Il est donc primordial de valoriser les produits et de maîtriser les techniques de transformation afin de rendre les plats à la fois appétissants et adaptés. Tout au long de la formation, une attention particulière sera portée à des thématiques transversales à la fonction :

- Respect des règles d'hygiène en restauration collective,
- Prise en compte des prescriptions médicales dans la confection des repas,
- Lutte contre le gaspillage alimentaire.

Objectifs

- Acquérir les techniques culinaires adaptées aux besoins des personnes âgées
- Mettre en place l'organisation des postes de travail adaptée à ces différentes techniques
- Mettre en valeur les produits en maîtrisant le juste point de cuisson tout en induisant une optimisation des coûts.

Renseignements complémentaires

Financement : plan ets Les participants devront se présenter en tenue professionnelle pour pouvoir prendre part aux ateliers pratiques

Programme

J1 Présentation de la formation -Compréhension de l'action de la chaleur sur les constituants des produits

- Rappels sur les règles d'hygiène en restauration collective

La maitrise du juste point de cuisson

- L'utilisation des techniques des justes cuissons et le pilotage des cuissons à la sonde.

La juste cuisson des poissons

- L'atteinte du juste point de cuisson des poissons (poché, meunière, rôti,)
- L'aromatisation des sauces
- Le renforcement des saveurs et la réduction de l'utilisation des fonds

La réalisation d'émulsion stable

- La réduction de moitié de la quantité de matière grasse dans la réalisation des émulsions
- La déclinaison des sauces émulsionnées chaudes béarnaises, hollandaises, beurre blanc,
- dérivés
- L'élaboration des sauces veloutées

J2 : La maîtrise du juste point de cuisson -L'optimisation de l'utilisation des matériels de production en collectivité, -L'optimisation de l'utilisation et de la mise en œuvre des matières premières.

L'optimisation des temps de préparation

Public

Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)

Exercice

2026

Code de formation

T170

Nature

AFC

Organisé par

AFPA

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences