

CENTRE

Axe 5 : Services logistiques

MODULE CUISINE - Les principes de l'équilibre alimentaire (MOD6)

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 -Vieillessement et alimentation -Rôle du repas -Règles d'hygiène en restauration collective

Les besoins alimentaires

- Les principaux nutriments : glucides, lipides, protides, sels minéraux, vitamines
- Les besoins alimentaires par type de profil
- Les erreurs à ne pas commettre
- Les Apports Journalier Recommandé (AJR)

<https://www.anfh.fr/les-offres-de-formation/AZzDypOEh1gHDEGXQ7y7>

- Le calcul des apports – les calories

J2 Les préconisations

- Le Plan National Nutrition Santé (PNNS2)
- Le guide du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEM RCN)

Le code couleur

- L'identification et l'équilibre des menus suivant le code couleur

La construction d'un plan de menus

- L'élaboration d'un menu équilibré pour les personnes âgées
- La mise en place d'un plan de menus

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