

MODULE CUISINE - Élaborer et valoriser une production de hors d'oeuvres et d'entrées en restauration collective (MOD7)

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 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 adaptés
- La réalisation de hors-d'œuvre froids et chauds à partir de produits semi élaborés
- 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

AFPA

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences