

CENTRE

Axe 5 : Services logistiques

MODULE CUISINE - Cuisson et valorisation des légumes (MOD2)

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

Jour 1: Présentation de la formation

- La juste cuisson des légumes
- La valorisation des légumes (froids, chauds)
- Le rôle du repas
- Rappels sur les règles d'hygiène en restauration collective

La maitrise de la cuisson des légumes

<https://www.anfh.fr/les-offres-de-formation/AZzD1OIYH1gHDEGXQ7zD>

- Les réactions physico-chimiques
- L'analyse comparative de la cuisson à la vapeur et de la cuisson à l'anglaise

La technique de cuisson à l'anglaise

- La cuisson des légumes verts
- L'aromatisation des légumes

La réalisation de gratins complets

La découverte d'une nouvelle méthode de cuisson du riz et des pâtes

- Le procédé de cuisson du riz pilaf et la réduction des manipulations (et déclinaisons, etc, ...)
- Le procédé de cuisson des pâtes et leur maintien en température sans sur-cuisson
- L'aromatisation et la réduction de la matière grasse dans les pâtes
- Les sauces et les hors d'œuvres

Les assaisonnements : réalisation des sauces allégées et stables adaptées aux légumes froids et chauds.

La réalisation de hors d'œuvres : réalisation de salades de légumes cuits

JOUR 2

La maîtrise de la cuisson des légumes : conservation de la qualité intrinsèque des légumes (textures, ...)

La réalisation de hors d'œuvres : Amélioration de l'assaisonnement et l'assurance d'un meilleur service rendu

Le dressage et la présentation des productions

- La composition et l'harmonie des salades composées
- La présentation à l'assiette

L'optimisation des coûts

- Le choix des produits
- Temps de préparation

Bilan de la formation

- Retour expérience
- Questionnaire de satisfaction
- Synthèse de la formation

Public

Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)

Exercice

2026

Code de formation

T170

Nature

AFC

Organisé par
AFPA

Durée
7 heures

Typologie
Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences