

<b>INTITULE</b>		
<b>ACTION N°10</b>		
<b>PRODUCTION ET DISTRIBUTION DANS LE CADRE D'UNE LIAISON FROIDE</b>		
Durée	Nombre de jours 2 jours soit 14 heures	Nombre de stagiaires 12 sur Orléans et Tours 8 sur Blois
<b>Contexte</b>	<p>La formation vise à apporter aux personnels de cuisine des techniques culinaires adaptées aux menus destinés aux différentes pathologies des patients. Le repas est un moment important de la journée. La mise en valeur des produits et les techniques de transformation sont nécessaires afin de les rendre attractifs pour les patients.</p>	
<b>Objectifs</b>	<p>Adapter le travail des cuisiniers en liaison chaude à un mode de production en liaison froide :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se rappeler les règles de base dans l'organisation d'une production en liaison froide,</li> <li>▪ Maîtriser les méthodes de fabrication et apporter les adaptations technologiques nécessaires à la mise en œuvre d'un système en liaison froide.</li> </ul>	
<b>Programme pédagogique -déroulé-</b>	<p><b>Organisation de la fabrication :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ L'organisation des différentes étapes de la production à l'allotissement,</li> <li>✓ La gestion, l'affectation des espaces et des personnes,</li> <li>✓ Rappels sur la maîtrise des règles d'hygiène,</li> <li>✓ Rappels des règles de sécurité (ports de charge conduite, ...),</li> <li>✓ Mettre en place la traçabilité (du suivi de production au rappel des lots).</li> </ul> <p><b>Adaptation des modes de production :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Optimisation et utilisation du matériel,</li> <li>✓ Adaptation des process : traditionnel, juste cuisson,</li> <li>✓ Les adaptations culinaires :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Stabilisation des sauces en utilisant des liants et amidons adaptés aux contraintes de temps de liaison froide (sautés, sauces acides, ...)</li> <li>✓ Aromatisation des sauces,</li> <li>✓ Process de fabrication pour optimiser le temps de refroidissement et le transport (purées de légumes, potages),</li> <li>✓ Sélection des produits techniques adaptés associés à la liaison froide (produits à risque, produits agro-alimentaires intermédiaires, 4 ou 5<sup>ème</sup> gamme, ...).</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Adaptation des modes de distribution :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le conditionnement,</li> <li>✓ Les émulsions stables pour graisser les garnitures (légumes verts ou pâtes, ...),</li> <li>✓ L'organisation de production à partir de conduite de la cellule de refroidissement,</li> <li>✓ Le suivi des produits et les autocontrôles.</li> </ul>	

	<p><b>Maitrise de la remise en température :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Anticiper et maîtriser les problèmes liés à la remise en température (respect du produit, de la sécurité alimentaire),</li> <li>✓ Les auto-contrôles,</li> <li>✓ Les températures cibles de différents produits,</li> </ul>
<b>Méthodes de formation</b>	<p>La formation alternera apports théoriques et travail réflexif sur sa propre pratique : des études de cas seront travaillées en petits groupes pour servir de base à des échanges et à la confrontation de chacun avec ses propres pratiques et ses représentations sur les techniques culinaires adaptées aux personnes âgées. Ce partage d'expérience vise également à capitaliser et faire connaître les pratiques des différents établissements en matière de restauration.</p>
<b>Public</b>	<p>Personnel des cuisines des différents établissements publics de santé de la Région Centre</p>
<b>Profil des Intervenants</b>	<p>La formation sera assurée par des professionnels du secteur de la restauration. Ces formateurs ont déjà réalisé des actions de formation similaires auprès d'entreprises des secteurs publics et privés. Nos formateurs sont tous issus de l'entreprise et disposent d'un haut niveau de qualification et d'une solide expérience professionnelle (au moins 5 années d'exercice sont exigées) dans leur métier. Après une sélection rigoureuse centrée sur des essais professionnels, une formation pédagogique individualisée est prodiguée à chacun.</p>
<b>Organisme</b>	<p>AFFPA région centre et ANFH CENTRE</p>
<b>Coût et financement</b>	<p><b>184,80 euros par agent pour les 2 jours</b></p> <p>Le coût stagiaire est égal au coût total de la formation divisé par le nombre de participants (sur une base de 10 agents).</p> <p>Crédits de formation des établissements</p>