**RECENSEMENT des BESOINS en FORMATION MODULAIRE à DESTINATION des PERSONNELS de CUISINE**

Dans le cadre du renouvellement de son offre de formation, la délégation Centre-Val de Loire souhaite analyser vos besoins Formation à destination des personnels de cuisine.

Afin de répondre à vos attentes, nous vous remercions de participer à notre étude en nous retournant ce questionnaire avant **le 19 février 2021** à centre.formation@anfh.fr

**Identification de l’établissement**

|  |  |
| --- | --- |
| Nom de l’Etablissement |  |
| Code ANFH CEN |  |
| Nom - prénom du référent  |  |
| Fonction |  |
| Mail du référent |  |
| N° de téléphone |  |

**Question 1 : Est-ce que votre établissement souhaite former des agents, dans les 4 ans à venir, sur les thématiques ci-dessous ? Cochez la case adaptée. Si oui, merci de nous indiquer le nombre d’agents potentiellement concernés et la durée qui vous semble la plus appropriée à la thématique :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Les modules actuels :**  | **OUI** | **NON** | **Si oui, combien ?**  | **Duréeconsacrée au module(en jours)** |
| Techniques de cuisson évolutive  |  |  |  |  |
| Cuisson et valorisation des légumes  |  |  |  |  |
| Cuisson et valorisation des poissons  |  |  |  |  |
| Améliorer l’appétence et les goûts des plats mixés froids, du manger-mains (Hors-d’œuvres et desserts) |  |  |  |  |
| Les desserts – fabrication de base – pâtes, crèmes, appareils de base, sauces et coulis |  |  |  |  |
| Les desserts – réalisation de pâtisseries et d’entremets |  |  |  |  |
| Les pâtisseries, assemblage en collectivités  |  |  |  |  |
| Les principes de l’équilibre alimentaire |  |  |  |  |
| Elaborer et valoriser une production de hors- d’œuvres et entrées en restauration collective |  |  |  |  |
| Améliorer l’appétence et le goût des plats mixés chauds |  |  |  |  |
| Cuisiner pour les personnes âgées |  |  |  |  |
| Nutrition des personnes âgées |  |  |  |  |
| Production et distribution et distribution dans le cadre d’une liaison froide |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nouvelles propositions de modules :**  | **OUI** | **NON** | **Si oui, combien ?**  | **Duréeconsacrée au module(en jours)** |
| Le gaspillage en restauration collective |  |  |  |  |
| La mise en place de circuits courts dans la restauration collective |  |  |  |  |

**Question 2 : Avez-vous d’autres thématiques de formation dans ce domaine de formation à nous suggérer ?**

**Question 3 : Auriez-vous des besoins sur des parcours de formation qualifiants ou diplômants à destination de vos personnels de cuisine (CAP Cuisine, CAP Production et service en restauration collective,…) ?**

**Question 4 : Si le Comité paritaire Territorial valide un nouvel achat sur une ou des thématiques ci-dessus, auriez-vous un expert dans le domaine que l’ANFH pourrait solliciter pour la rédaction du cahier des charges et l’analyse des offres de formation ?**

Merci de votre participation active !