

MODULE 1 - LES DIFFERENTES CUISSONS DE BASE ACTION N°4 : LES TECHNIQUES DE CUISSON EVOLUTIVES		
INTITULE		
Durée	Nombre de jours 2 jours soit 14 heures	Nombre de stagiaires 12 sur Orléans et Tours 8 sur Blois
Contexte	<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>	
Objectifs	<p>Acquérir des techniques culinaires adaptées aux besoins des personnes âgées :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mettre en valeur les produits en maîtrisant le juste point de cuisson tout en induisant une optimisation des coûts. ▪ Mettre en place l'organisation des postes de travail adaptée à ces techniques. 	
Programme pédagogique -déroulé-	<p>Présentation de la formation - introduction :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tour de table, ✓ Le vieillissement et l'alimentation, ✓ Le rôle du repas, ✓ Rappels sur les règles d'hygiène en restauration collective <p>La lutte contre l'obésité</p> <p>La maîtrise du juste point de cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La compréhension de l'action de la chaleur sur les protéines, ✓ L'optimisation de l'utilisation des matériels de production. <p>La juste cuisson des poissons et des viandes</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le juste point de cuisson (sautés, rôtis, escalopes, filets, etc...), ✓ L'aromatisation des sauces, ✓ Le renforcement des saveurs et la réduction de l'utilisation des fonds. <p>La maîtrise de la cuisson des légumes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ L'analyse comparative de la cuisson à la vapeur et de la cuisson à l'anglaise (temps, énergie, rendu), ✓ La conservation de la qualité intrinsèque des légumes ; <p>La réalisation d'émulsion stable</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La réduction de moitié de la quantité de matière grasse dans l'élaboration des émulsions. 	
Méthodes de formation	<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>	

Public	Personnel des cuisines des différents établissements publics de santé de la Région Centre
Profil des Intervenants	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.
Organisme	AFPA région centre et ANFH CENTRE
Coût et financement	<p>184,80 euros par agent pour les 2 jours</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>