

MODULE 1 - LES DIFFERENTES CUISSONS DE BASE ACTION N°5 : CUISINER ET VALORISER LA CUISSON DES POISSONS		
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>Maîtriser les gestes et techniques de base efficaces pour réaliser les justes cuissons pour les poissons :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Adapter les techniques de cuisson pour valoriser les poissons en maîtrisant le juste point de cuisson tout en induisant une optimisation des coûts. ▪ Mettre en place l'organisation des postes de travail ajustée à ces techniques. 	
Programme pédagogique -déroulé-	<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 constituants des produits, ✓ L'utilisation des techniques des justes cuissons et le pilotage des cuissons à la sonde, ✓ L'optimisation de l'utilisation des matériels de production en collectivité, ✓ L'optimisation de l'utilisation et de la mise en œuvre des matières premières. <p>La lutte contre l'obésité</p> <p>La juste cuisson des poissons :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ L'atteinte du juste point de cuisson des poissons (poché, meunière, rôti,), ✓ L'aromatisation des sauces, ✓ Le renforcement des saveurs et la réduction de l'utilisation des fonds. <p>La réalisation d'émulsion stable :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La réduction de moitié de la quantité de matière grasse dans la réalisation des émulsions, ✓ La déclinaison des sauces émulsionnées chaudes béarnaises, hollandaises, beurre blanc, dérivés. ✓ L'élaboration des sauces veloutées. 	

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	<p>Personnel des cuisines des différents établissements publics de santé de la Région Centre</p>
Profil des Intervenants	<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>
Organisme	<p>AFPA région centre et ANFH CENTRE</p>
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>