

MODULE 3 - ADAPTATION DE MENUS A CERTAINES PATHOLOGIES		
INTITULE	ACTION N°9 ELABORER ET VALORISER UNE PRODUCTION DE HORS D'ŒUVRE ET ENTREES EN RESTAURATION COLLECTIVE	
Durée	Nombre de jours (découpage) 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"> ▪ Fabriquer, dresser et conditionner des hors d'œuvre crus ou cuits. ▪ Prendre en compte la législation et les contraintes techniques. ▪ Respecter les différents critères de qualité. ▪ Prendre en compte la lutte contre l'obésité. ▪ Garantir un service de repas agréable, sain et sans danger microbiologique pour les usagers. 	
Programme pédagogique -déroulé-	<p>Le rappel de la mise en œuvre de l'hygiène et de la sécurité alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire en production. ✓ La traçabilité, la méthode de travail, les risques de contamination et de multiplication. <p>La réalisation des hors-d'œuvre et entrées :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les hors-d'œuvre à base de légumes crus. ✓ Les hors-d'œuvre à base de légumes cuits. ✓ Les salades composées. ✓ Les entrées chaudes (quiches, friands, etc...). <p>L'utilisation des produits intermédiaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ L'identification et la connaissance des produits des produits adaptés. ✓ La réalisation de hors-d'œuvre froids et chauds à partir de produits semi élaborés. ✓ La valorisation des produits intermédiaires (Harmonisation des couleurs). ✓ Renforcement et harmonisation des saveurs. <p>La lutte contre l'obésité :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ L'analyse des sauces : (sauces mayonnaise, sauces émulsionnées froides...) ✓ La réalisation des sauces allégées stables, adaptées aux légumes froids et chauds (réduire de moitié la matière grasse). ✓ L'aromatisation. ✓ Les sauces et les hors-d'œuvre. <p>La présentation et la décoration des productions :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les règles de décoration et d'harmonie. ✓ La présentation des salades composées. ✓ Les présentations à l'assiette et en bacs multi-portions. 	

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>