

La formation des équipes de cuisine sur les nouvelles techniques de production et traitement thermique a pour objectifs d'améliorer la qualité ressentie par les résidents/patients (recherche du goût et de la qualité organoleptique et sanitaire), de mieux répondre aux besoins, de professionnaliser et optimiser les pratiques culinaires à travers une évolution dans l'organisation de production, sans charge de travail supplémentaire et en parfaite sécurité.

Formateur

Stéphane Ribière, ingénieur sénior en hôtellerie en milieu médico-social et sanitaire

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Mettre au point de nouvelles recettes et des menus en lien avec le plan alimentaire
- Évoluer vers les nouvelles techniques de cuisson
- Intégrer les éléments techniques liés à ce type de prestation
- Connaître le fonctionnement des troubles de la déglutition et identifier les réponses à ces troubles par la texturation et une granulométrie adaptée
- Maîtriser la gestion et l'organisation de la production (allongement des DLC, pasteurisation...)
- Garantir la maîtrise sanitaire

Public concerné

Responsable de restauration, chef de cuisine, personnel de restauration, personnel de cuisine, diététicien

Prérequis

- Maîtriser la production chaude
- Questionnaire de positionnement des stagiaires / diagnostic préalable

Modalités pédagogiques

- Eléments matériels : fiches techniques (entre 60 à 80), une liste de denrées et éventuellement de produits texturants destinés à la mise en œuvre des recettes est communiquée en amont de la formation.
- Modalités pédagogiques en lien avec les objectifs : apports théoriques, mise en pratique, échanges

Suivi et évaluation des acquis

- Suivi de l'exécution de l'action : émargement par demi-journées
- Evaluation des acquis en continu : évaluation orale en fin de 1^{ère} journée
- Evaluation des acquis en fin de formation donnant lieu à la délivrance d'une attestation de fin de formation

Durée

2 jours (14 heures)

Format

Formation intra-établissement

Prix

INTRA : 1300 €/jour pour le groupe

Contenu

Jour 1

Matin – (durée 3h30)

- Historique des cuissons
- Les bénéfices en terme économique, qualité et organisationnel des nouvelles techniques de production
- Les dangers microbiologiques
- Les règles de la cuisson à juste température, les couples temps température adaptés

Après-midi – (durée 3h30)

- Présentation de la mise en œuvre des nouvelles techniques de production
- Présentation de la mise en cuisson avec l'appui des fiches techniques

Jour 2

Matin – (durée 3h30)

- Analyse organoleptique des cuissons de nuit
- Analyse sur les gains de poids en fin de cuisson
- Dégustation de la production

Après-midi – (durée 3h30)

- La notion de pasteurisation et d'allongement de la DLC
- Les impacts techniques, économiques et qualité liée aux nouvelles techniques de cuisson
- La cuisson de nuit : faire travailler sa production 24 heures sur 24