

# Techniques de réalisations culinaires

Cuisine

**Ofas** Formation  
Des professionnels à votre service



**05 46 07 24 61**



[ofasformation@gmail.com](mailto:ofasformation@gmail.com)

N° de Formation Continue : 54170182417  
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état



# Techniques de réalisations culinaires

Expérimenter les principes culinaires de base, dans le respect des règles d'hygiène, de consommation économe des ressources, et adaptés aux régimes alimentaires des usagers.

## Public

Intervenants à domicile.

## Responsable Pédagogique

Formatrice médico-sociale de NIV L1.



2 jours ; soit 14 heures



Nous consulter ou Cf. page tarification de notre catalogue



Surgères ou intra-entreprise



2021/2022

**Dates sur demande**

**Délais de mise en place : 2 mois**

## Indicateur de résultat

Période de réf.	2019	2020
Nb de formation dispensées	1	1
Effectif	7	6
% retour enquête	100	100
% satisfaction		
↻ Très bien	86	100
↻ Bien	14	

## Objectifs de la formation

- ✓ Expérimenter des méthodologies et techniques de préparation de repas simples en respectant les règles d'hygiène
- ✓ Intégrer des notions d'économie, de développement durable
- ✓ Distinguer les régimes alimentaires

## Programme

Les thèmes suivants seront abordés et développés :

- Connaître des méthodologies et techniques dans la préparation de repas simples :

Les participants expérimenteront la préparation de recettes simples avec des mises en situation qui leurs permettront d'utiliser un matériel mis à disposition avec organisation et rapidité. Différentes techniques de préparations seront vues (cuisson à la vapeur, dans un liquide, rissolée, au four.....).

- Appliquer les règles d'hygiène à utiliser en cuisine, utiliser un matériel adapté, avoir le souci de l'économie

Lors des préparations culinaires, le formateur transmettra les règles d'hygiène à respecter (marche en avant/circuit propre et sale) et conseillera sur le matériel adéquat en fonction des situations rencontrées.

Celui-ci fera des propositions afin de limiter le gaspillage alimentaire.

- Acquérir des connaissances sur les régimes alimentaires

Un travail de réflexion sera demandé aux stagiaires sur les différents régimes alimentaires rencontrés en milieu professionnel et quels sont les aliments à éviter ou favoriser en fonction des situations rencontrées.

## Méthodologie

- Modalités : présentiel
- Moyens & outils :
  - ↻ La formation débute par l'expression des besoins et attentes des participants. La pédagogie s'appuie sur l'expérience professionnelle des candidats.
  - ↻ La formation alterne entre la pratique de préparation culinaire et des temps de réflexion sur les régimes alimentaires.
  - ↻ Des livrets seront remis aux participants pendant le temps de formation.
- Modalités d'évaluation : questionnaire d'auto-évaluation à la fin de la formation

## Pré-requis

Aucun.