

Techniques de réalisations culinaires

Cuisine

Ofas Formation
Des professionnels à votre service



05 46 07 24 61



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'hygiènes, de consommation économe des ressources, et adaptés aux régimes alimentaires des usagers.

Public

Intervenants à domicile.

Responsable Pédagogique

Formatrice médico-sociale de NIV 5.



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'hygiènes
- ✓ 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'hygiènes à utiliser en cuisine, utiliser un matériel adapté, avoir le souci de l'économie

Lors des préparations culinaires, le formateur transmettra les règles d'hygiènes 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.