

Le poste des entrées en restauration collective de santé (CCP)

5 jours pour acquérir et maîtriser toutes les compétences nécessaires à la validation du Certificat de compétence pro entrées froides et chaudes.

Durée: 35.00 heures (5.00 jours)

Profils des stagiaires

- Employé.e de restauration
- Agent.e de service hospitalier
- Plongeur.se
- Cuisinier débutant

Prérequis

- Aucun

Lieu

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

Nos locaux sur Lyon sont accessibles aux PMR.

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser et appliquer les règles d'hygiène au poste froid
- Optimiser l'organisation de la production culinaire
- Réaliser les techniques de taillage
- Expliquer le rôle et l'impact nutritionnel des 3 typologies d'entrées
- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées
- Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes
- Cuisiner en limitant le gaspillage alimentaire

Contenu de la formation

- L'hygiène et la sécurité alimentaire (0,5 jour)
 - Découverte des outils de maîtrise du risque sanitaire que sont la marche en avant, les 5M et le PMS
 - Les enregistrements requis en cuisine
- L'organisation de la production culinaire (0,5 jour)
 - La fiche de production culinaire
- Les termes culinaires et le matériel (0,5 jour)
 - Définition des principaux termes culinaires utilisés en cuisine
 - Identification des différents matériels utilisés en cuisine professionnelle
- Les taillages et assaisonnements (0,5 jour)
 - Identification et réalisation des différents taillages dans les règles de l'art
 - Les différents assaisonnements (épices, poivre, sel, sucre...) et leur emploi en cuisine
 - Déclinaison des recettes de sauces classiques afin d'acquérir une variété de recettes par la suite
- Les trois types d'entrées: crudité, cuitité et protéiné (1 jour)
 - Le rôle et l'impact nutritionnel de chaque typologie d'entrée

- Réalisation d'entrée, (cuisson, taillage, assaisonnement, dressage et décoration)
- La cuisine des entrées chaudes 1ère partie (1 jour)
 - Les étapes de fabrication d'un potage et idées d'accompagnement
 - La déclinaison des recettes de postages: consommé, soupe, bouillon, velouté
 - Les pâtes et fonds de tartes
- La cuisine des entrées chaudes 2ème partie (1 jour)
 - L'apport nutritionnel des préparations à base de pâte

En cas de situation de handicap contactez-nous pour mettre en oeuvre les modalités.

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Formateur culinaire

Moyens pédagogiques et techniques

- Vidéos tutos (dressage, traçabilité, protocoles textures modifiées)
- Pratique culinaire en plateau technique
- Manipulation des documents d'enregistrement et de traçabilité
- Manipulation de fiches recettes
- Support apprenant
- Support intervenant

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Emargement numérique
- Satisfaction à chaud et à froid
- Auto évaluation en début et fin de parcours (mesure des progrès)
- Compte-rendu intervenant

Accessibilité

Nous programmons les dates de formation en fonction de vos disponibilités.

En cas de situation de handicap contactez nous au 04 12 05 09 49 pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.