

Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhallan
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91

0782887479

contact@travail-transitions.fr



Programme de formation

Techniques des Cuisines Nourricières - Module 3 Approfondissement Cuisine Evolutive

But de la formation

S'approprier en profondeur les concepts et techniques de la Cuisine Evolutive pour faire évoluer les pratiques culinaires, en optimisant notamment la transformation des produits animaux, en en comprenant les enjeux sur les projets des territoires, des collectivités ou des structures engagés vers une transition alimentaire.

Compétences visées

1. Approfondir la compréhension et l'appropriation du concept des cuisines nourricières : techniques, projet alimentaire de référence, diagnostic
2. Utiliser les méthodes fondamentales de cuisine évolutive - en particulier sur la juste transformation des produits animaux – afin d'augmenter la part de préparations maison à base de produits bruts, frais, locaux et labellisés.

Pré-requis

Avoir participé à une formation de Cuisine Evolutive

Cette formation vient consolider les projets conduits par les personnes ou les structures d'appartenance en permettant d'approfondir et d'échanger

Liste des référents

Référent administratif : contact@travail-transitions.fr

Référent pédagogique : Se référer au site web

Référent handicap : contact@travail-transitions.fr

Type de public

Toutes personnes ayant déjà eu une initiation ou formation en cuisine évolutive, et souhaitant l'approfondir, en complétant ses connaissances et en confrontant ses expériences :

- cuisinier-ères,
- transmetteurs, éducateurs,
- élus, chargés de projet, coordinateurs,
- formateurs, animateurs, etc

c

Moyens pédagogiques

Présentiel

Documents remis en fin de formation

Méthodes pédagogiques

Séquences interactives d'émergence
Apports théoriques et méthodologiques - pédagogie du « pourquoi »
Échange et partage d'expériences et de pratiques
Découvertes cognitives, sensorielles, techniques
Activités en collectif et en sous-groupes
Apprentissage par l'action

Durée

14 heures (2 jours).

Programme

- **Repositionner et valoriser la fonction nourricière**
 - Cuisiner pour qui, pour quoi, comment ?
 - La cuisine collective et la restauration sociale : des missions différentes de la cuisine gastronomique (formation initiale) et de la restauration commerciale. Cuisiner pour Divertir (cuisine gastronomique) ou Cuisiner pour Nourrir (cuisines nourricières) : attentes, objectifs, contraintes, responsabilités.
 - Réorienter la mission des équipes de cuisine et l'organisation des systèmes de restauration par la mise en place d'un Projet alimentaire de Référence
 - Une culture culinaire à part entière : recherche de valeur ajoutée, simplicité, efficacité, proximité, sincérité... la notion de valeur ajoutée appliquée à l'ensemble de la transformation alimentaire.
 - La mission nourricière à la cantine ou à la maison : principes communs et adaptations.
- **Techniques de référence de la Cuisine Évolutive**
 - Comprendre l'acte culinaire pour pouvoir évoluer : cuire, mesurer, assaisonner, lier, refroidir, reproduire en restauration collective.
 - Déconstruction et changement de culture par rapport à la cuisine gastronomique ou commerciale. Comprendre le sens des méthodes évolutives, et les erreurs communes d'interprétation.
 - Faire évoluer les pratiques dans le cadre d'une nouvelle culture d'appartenance : diminuer les pertes, simplifier les gestes, apporter de la valeur ajoutée.
 - Découvrir des modes opératoires optimisés et adaptés aux contraintes de volume et de quotidienneté.
 - Comprendre la transformation des protéines, des amidons, des fibres.
- **Application en atelier culinaire hors production**
 - Valorisation optimisée des protéines animales : viandes à rôtir, pièces, viandes en sauces, poissons, œufs, produits laitiers. Analyse comparative des résultats entre méthode traditionnelle et méthode évolutive.
 - Cuissons des féculents classiques (riz, pâtes). Liaison des sauces. Émulsions. Desserts simples et nourriciers.
 - Capacité à penser et à travailler avec des « modes opératoires », s'affranchir des recettes. Approche complémentaire et objectifs communs avec les techniques alternatives dans une même approche des cuisines nourricières

Accessible aux personnes en situation de handicap : oui