

Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhalan
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 1 Cuisine Évolutive

But de la formation

Comprendre et s'approprier les techniques de la « cuisine évolutive » pour faire évoluer les pratiques culinaires en restauration sociale, en optimisant notamment la transformation des produits animaux.

Compétences visées

1. Définir le cadre et les objectifs des Cuisines Nourricières, faites pour nourrir, au quotidien, sur les lieux de vie
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

Cette formation s'inscrit idéalement dans le cadre d'un Projet Alimentaire de Référence, formalisé par la collectivité des participants.

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

- Équipes et personnels des cuisines de collectivité.
- Accessible aux autres profils d'acteurs des systèmes de restauration sociale (élus, cadres, agents du service, personnels d'animation et d'éducation) appelés à partager une culture culinaire commune dans le cadre des transitions alimentaires.

Documents remis en fin de formation

Certificat de réalisation

Travail et transitionS

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



0782887479

contact@travail-transitions.fr

Méthodes pédagogiques

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

Durée

10.5 heures (2 jours).

Programme

- **Repositionner et valoriser les métiers des cuisines de collectivité**
 - Cuisiner pour qui, pourquoi, 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.
 - Une culture culinaire à part entière : recherche de valeur ajoutée, simplicité, efficacité, proximité, sincérité...
- **Techniques de référence de la Cuisine Évolutive**
 - Pourquoi et comment cuire, mesurer, assaisonner, lier, refroidir, reproduire en restauration collective.
 - Déconstruction des croyances et habitudes, liées à la cuisine gastronomique ou commerciale.
 - 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 les protéines animales : viandes à rôtir, piécés, 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.
 - Introduction à la cuisine alternative dans une approche globale des Cuisines Nourricières : cuissons de céréales complètes, de légumes étuvés.

Travail et transitionS