

CUISINE COLLECTIVE ET NUTRITION MARINE

Cette formation propose d'intégrer les produits de la mer en restauration collective en conciliant qualité, proximité et maîtrise des coûts. Elle permet d'adapter les préparations aux besoins spécifiques des patients ou des personnes âgées, tout en préservant le plaisir de manger et en répondant aux exigences réglementaires des établissements de santé.



LA FORMATION

DURÉE

3 JOURS

PRIX NET DE TAXE

Le prix de la formation est donné à titre indicatif.

Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.

MODALITÉS DE LA FORMATION

100% en centre.

PRÉREQUIS

- ✓ Professionnel de la cuisine
- ✓ Passionné de cuisine

POUR QUI ?

Personnes souhaitant évoluer dans les métiers de la cuisine au sein de structures telles que celles :

- Traditionnelle
- Gastronomique
- Collectivité
- Évènementielle

Accessibilité ?

Accessible aux PSH.
Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut-être engagé pour faciliter leur parcours

OBJECTIFS

- Cuisiner les produits de la mer en restauration collective avec des produits locaux et un coût maîtrisé.
- Adapter les plats aux besoins des patients ou des personnes âgées.
- Optimiser les apports nutritionnels tout en préservant le plaisir de manger.
- Maîtriser les coûts matière et comprendre les enjeux réglementaires des établissements de santé.

PROGRAMME DE FORMATION

01. Sélection et valorisation des produits de la mer.
02. Travail des poissons et techniques gros volumes.
03. Adaptation des préparations aux publics fragiles.
04. Optimisation des apports nutritionnels.
05. Maîtrise des coûts matière et valorisation des matières premières.
06. Enjeux réglementaires et organisation des repas.

VALIDATION DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de cuisiner les produits de la mer en restauration collective en privilégiant des produits locaux et une maîtrise des coûts. Il saura adapter les préparations aux besoins nutritionnels des patients ou des personnes âgées, optimiser les apports alimentaires tout en préservant le plaisir de manger, et intégrer les contraintes réglementaires liées aux établissements de santé afin d'organiser efficacement la prestation repas.

CERTIFICATION

Une attestation de formation « Cuisine collective et nutrition marine » sera délivrée par l'AFPA.

LES FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pour connaître les autres formations de l'institut des arts culinaires marins, consultez le site internet : L'Institut des Arts Culinaires Marins en Normandie - L'art de cuisiner la mer - École AFPA

En fonction de votre projet, si vous souhaitez poursuivre votre parcours de formation, prenez contact avec l'un de nos conseillers, joignable au 02.33.10.19.90

LE + FORMATION

- ✓ Une approche adaptée aux contraintes de la restauration collective et médico-sociale.
- ✓ Des techniques culinaires spécifiques aux productions en gros volumes.
- ✓ Une valorisation des produits de la mer locaux à coût maîtrisé.
- ✓ Des solutions pour préserver les qualités nutritionnelles et gustatives des repas.
- ✓ Une meilleure compréhension des enjeux réglementaires des établissements de santé.

RÉFÉRENCE AFPA

...

Taux de satisfaction :
Mesuré à l'issue des premières sessions.



INSCRIVEZ-VOUS

POUR EN SAVOIR PLUS

afpa.fr

3936

Service gratuit
+ prix appel

ACCÈS À LA FORMATION

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- Information individuelle et collective,
- Dossier de demande de formation,
- Identification, voire évaluation des acquis,
- Inscription sur demande selon les sessions programmées, avec information préalable sur la formation et accueil des participants incluant un tour de table en début de session.
- Vous pouvez consulter en ligne les dates programmées pour chaque formation et contacter un responsable de l'institut des arts culinaires marins pour plus d'informations.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Évaluation des acquis en cours de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé ;

Moyens pédagogiques :

Kit Pédagogique - Documents écrits – Diaporama - Supports « clé en main » - Supports audio et visuels - Outils multimédias

Notre espace de formation dispose d'outils de formation modernes et performants comprenant :

- Une cuisine neuve avec des équipements de qualités
- Des salles informatiques, équipées
- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur...
- Ressources documentaires

Plateau technique dédié qui reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels ; conforme aux règles d'hygiène, continuellement adapté aux évolutions technologiques et réglementaires du métier.

QUALIFICATION DE NOS INTERVENANTS

Les formateurs intervenants sont titulaires de certifications et/ou qualifications professionnelles cohérentes avec les objectifs professionnels de la formation ainsi qu'une expérience professionnelle adéquate.

Parmi eux vous retrouverez selon les formations des MOF, champion du monde, chef étoilé...

INSTITUT DES
ARTS CULINAIRES MARINS

FORMEZ-VOUS À L'EXCELLENCE



L'ART DE CUISINER
LA MER