



Dernière mise à jour le 20/03/2024

Restauration collective en établissements de santé : module Amélioration de la prestation

14,00 heure(s)

Travailler dans un service de restauration collective hospitalier nécessite de mettre en valeur la production. Ce module peut être couplé avec les autres modules du cycle Restauration collective en établissements de santé.

Public visé

Cuisiniers, responsable restauration
Autre type de public sur dossier

Pré-requis

Appartenir au public cible

Objectifs pédagogiques

A l'issue de cette formation, vous serez capable de mettre en valeur une production en restauration collective

Pour ce faire, les objectifs pédagogiques sont :

- Utiliser les produits frais de saison
- Optimiser la matière première et le matériel
- Adapter la prestation au support
- Adapter la technique de production (liaison chaude/liaison froide/sous vide)
- Réaliser des décors et réaliser le dressage
- Mise en valeur et dégustation du produit

Profil du ou des formateur(s)

Antonio Rodrigues, responsable restauration de l'Institut de Cancérologie de Lorraine

Modalités d'évaluation et de suivi

- QCM pré et post formation pour évaluer la progression de l'apprenant
- Auto-évaluation par l'apprenant de l'atteinte de l'objectif opérationnel avant et après la formation
- Evaluation de la capacité à mettre en œuvre les acquis de la formation 3 mois après

Admission

Formation en INTRA uniquement, sur demande d'un établissement, pour 1 à 3 participants par session, ce nombre pouvant varier en fonction des objectifs et contraintes de l'établissement demandeurs si cela est adapté aux objectifs opérationnels et pédagogiques.

Contactez-nous par mail (voir l'onglet Contact) et indiquez nous votre demande :

Nous reviendrons vers vous pour finaliser votre inscription :

- Si vous choisissez la **prise en charge à titre individuel**, nous définirons ensemble la date de la formation convenant à toutes les parties prenantes après signature du contrat de formation professionnelle.
- Si vous choisissez la **prise en charge par votre établissement**, nous définirons ensemble la date de la formation convenant à toutes les parties prenantes après réception de l'accord de financement de votre établissement, via la signature d'une convention de formation.
- Vous êtes un service formation, inscrivez votre ou vos agents pour établissement d'une convention de formation et choix d'une date convenant aux parties prenantes.



Dernière mise à jour le 20/03/2024

Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes pouvant rencontrer des difficultés dans leur apprentissage : troubles de l'attention ou de l'apprentissage, problèmes ou handicaps psychique, cognitif, visuel, de l'audition ou moteur, maladies invalidantes...

Les formateurs sont sensibilisés pour intégrer tous les stagiaires au sein du groupe de formation, dans des conditions optimum d'accueil et d'accompagnement tout au long de la formation. Nous nous efforçons de rendre nos formations accessibles dès leur conception ou lors de leur mise à jour.

En fonction de votre situation, un accompagnement spécifique sera prévu avec vous, en conservant votre anonymat si vous le souhaitez. L'organisme de formation de l'ICL étudie et met en œuvre avec ses formateurs les modalités d'accueil et d'accompagnement pour vous permettre l'accès à nos formations dans les meilleures conditions possibles.

Contactez la référente accessibilité, compensation et handicap de l'organisme de formation au 03 83 59 85 06 ou e.grellier@nancy.unicancer.fr

Vous pouvez également utiliser ce formulaire pour compléter votre demande :

Formulaire à télécharger: [Identification besoins particuliers.xls](#)

Programme

Apports théoriques s'appuyant sur les documents réglementaires (HACCP), échange d'expérience et démonstrations autour des sujets suivants (méthodes affirmatives et démonstratives) :

- Utiliser les produits frais de saison
- Optimiser la matière première et le matériel
- Adapter la prestation au support
- Adapter la technique de production (liaison chaude/liaison froide/sous vide)
- Réaliser des décors et réaliser le dressage
- Mise en valeur et dégustation du produit