

## TECHNIQUES ET CREATIVITE EN RESTAURATION COLLECTIVE HOSPITALIERE

<b>Durée</b>	21 heures, soit 3 jours	<b>Tarif</b>	INTRA : à partir de 1800 €HT/j - nous contacter
<b>Public visé</b>	Toute personne amenée à travailler dans la cuisine d'un établissement hospitalier	<b>Pré-requis</b>	Compréhension du français
<b>Lieu</b>	<input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise	<b>Dates</b>	voir catalogue

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous serez apte à adopter une posture professionnelle proactive en intégrant la créativité et la valorisation des savoir-faire dans vos pratiques de restauration collective hospitalière, tout en tenant compte des contraintes des cuisines en établissement hospitalier.

Vous serez capable de mettre en œuvre des techniques culinaires créatives adaptées à la production en restauration collective hospitalière, de créer des plats attractifs et variés, d'optimiser l'organisation et les processus de travail en cuisine, et de concevoir des menus équilibrés, attractifs et gustatifs, intégrant des alternatives végétariennes tout en respectant les contraintes budgétaires et nutritionnelles.

### CONTENU DU PROGRAMME

**Test de positionnement** : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

#### 1- Approche créative et cadre de la restauration collective (3h30 – 1 séquence)

- Identifier les enjeux spécifiques de la restauration collective en établissement (contraintes, volume, exigences réglementaires, attentes des convives)
- Revoir les techniques fondamentales et leur adaptation aux réalités de production en masse (matériel, cadences, cohérence gustative)
- Explorer les leviers de créativité à partir des contraintes existantes (temps, budget, profils de convives)
- Poser les bases de menus attractifs en intégrant la notion de plaisir, de diversité alimentaire et d'alternatives végétariennes

#### 2- Cuissons, textures et optimisation des préparations (7h – 2 séquences)

- Mettre en œuvre différentes cuissons adaptées à la production en grande quantité : basse température, à court mouillement, au four mixte
- Expérimenter des procédés optimisés pour gagner en régularité, en qualité organoleptique et en confort de production (planning, rendement, anticipation)
- Travailler la base des sauces (roux à l'huile, fonds maison, jus récupérés) et intégrer des éléments d'enrichissement ou de réduction du gaspillage
- Mettre en lien les choix techniques avec la qualité nutritionnelle et la gestion des coûts

**Evaluation continue** à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

#### 3- Présentation, esthétique et créativité visuelle (7h – 2 séquences)

- Réaliser des assiettes ou bacs de service visuellement attractifs en jouant sur les couleurs, les textures, les formes et les volumes
- Repenser le dressage en lien avec la température, les flux de service et les profils de convives (enfants, personnes âgées, personnels)

- Réaliser des présentations différenciées à partir de plats identiques pour varier les effets (par tranche d'âge, par texture, par moment de service)
- Valoriser les techniques simples, reproductibles et économiquement viables, applicables dans les établissements

#### 4- Création de menus et transposition en établissement (3h30 – 1 séquence)

- Élaborer des menus équilibrés intégrant des plats végétariens et des sources de protéines végétales (légumineuses, céréales, associations)
- Composer un menu attractif, saisonnier, compatible avec les contraintes de production et les coûts
- Concevoir une ou plusieurs préparations issues du menu imaginé, en mobilisant les techniques vues durant la formation
- Identifier les leviers de transposition, les points de vigilance et les adaptations possibles dans le cadre d'un plan d'action personnalisé

**Evaluation finale** : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

## SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (3h30) Approche créative** [présentiel] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec un retour sur le test de positionnement. Le formateur présente les enjeux de la créativité culinaire en restauration collective hospitalière : contraintes de volume, exigences d'hygiène, diversité des convives. Les stagiaires partagent les limites qu'ils rencontrent dans leur contexte et réfléchissent collectivement aux leviers d'actions possibles. Le formateur développe la notion de créativité en restauration collective et propose des exemples concrets de transformation de plats classiques en variantes attractives. Les stagiaires travaillent en sous-groupes pour analyser un menu-type et en dégager les axes d'amélioration. Le formateur évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnement direct.
- **Séquence 2 (3h30) Cuissons et bases techniques** [présentiel en cuisine] : Cette séquence débute en cuisine avec la présentation des consignes d'hygiène et de sécurité. Le formateur propose une série d'exercices pratiques, permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes de mettre en œuvre des cuissons adaptées à la production de masse : cuisson à basse température, à court mouillement, au four mixte ou en sauteuse basculante. Chaque groupe travaille sur une famille de plats (rôti, sauté, poisson, volaille), avec contrôle de la température à cœur et optimisation du matériel. Le formateur accompagne les gestes, commente les bonnes pratiques et aide à repérer les points de vigilance. Il évalue l'acquisition des compétences par les productions des stagiaires.
- **Séquence 3 (3h30) Optimisation des processus** [présentiel en cuisine] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Les stagiaires approfondissent l'organisation de production : anticipation, planification, rendement matière, réduction des pertes. Ils réalisent des sauces à base de fonds maison, exsudats ou jus de cuisson, et testent des techniques d'épaississement ou d'enrichissement compatibles avec les objectifs nutritionnels. Le formateur propose des outils simples de contrôle (fiches de production, suivi de cuisson) et guide les échanges sur les choix techniques. Un temps de retour collectif permet de croiser les méthodes employées et d'identifier des pistes d'amélioration reproductibles en établissement. Le formateur évalue l'acquisition des compétences par les productions des stagiaires.
- **Séquence 4 (3h30) Présentation et esthétique** [présentiel en cuisine] : Cette séquence est consacrée à la mise en valeur visuelle des plats. Les stagiaires apprennent à jouer avec les couleurs, les découpes, les volumes, la texture des accompagnements et le dressage. Ils réalisent plusieurs présentations à partir d'un même plat, en les adaptant aux différents profils de convives (enfants, résidents, agents). Le formateur accompagne l'expérimentation et met en avant les règles d'équilibre visuel et de cohérence logistique. Un retour collectif permet d'identifier les solutions simples pour améliorer l'esthétique des repas au quotidien. Le formateur évalue l'acquisition des compétences par les productions des stagiaires.
- **Séquence 5 (3h30) Créativité visuelle appliquée** [présentiel en cuisine] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Les stagiaires créent leur propre présentation à partir d'un panier imposé ou d'un plat courant, en intégrant les techniques vues dans les séquences précédentes. Le formateur encourage la prise d'initiative, la valorisation des savoir-faire individuels et l'expérimentation. Un travail est mené sur la reproductibilité des gestes et le coût matière. Chaque stagiaire ou binôme présente sa réalisation et reçoit un retour sur les critères esthétiques, techniques, nutritionnels et

organisationnels. Une grille d'observation est remplie collectivement. Le formateur évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnement direct.

- **Séquence 6 (3h30) Menus et transposition [présentiel]** : Dans cette séquence, le formateur insiste sur la constitution de menus équilibrés incluant des plats végétariens, dans le respect des contraintes budgétaires, de saisonnalité et de production. Les stagiaires travaillent individuellement ou en sous-groupes à l'élaboration de menus attractifs, accompagnés de fiches techniques simplifiées. Le formateur remet à cette occasion des outils de transposition prêts à l'emploi : fiches menus types, modèles de fiches techniques vierges et exemples de grilles de planification... La séquence se clôt par la réalisation d'un plan d'action individuel formalisé prenant en compte les leviers de transposition dans chaque établissement. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En fonction de la durée des séquences et parfois de leur enchaînement, des temps de pauses réguliers sont bien évidemment inclus : entre chaque séquence si enchaînement, et au sein d'une même séquence toutes les heures ou heures et demie suivant les activités pédagogiques.

## METHODES MOBILISEES

- **Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives et actives variées qui permettent d'enrichir l'expérience d'apprentissage, rendant la formation efficace et agréable pour les participants** (engagement, adaptation aux différents styles d'apprentissage, stimulation de la créativité, réduction de la fatigue cognitive, acquisition, développement et actualisation des connaissances et compétences...) : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback, évaluations...
- **Supports et ressources pédagogiques qui permettent de créer des environnements d'apprentissage riches et variés répondant aux besoins et aux préférences des participants** : présentation, tableau blanc, affiches, graphiques, fiches de travail, brochures, articles, études de cas, jeux éducatifs, sondages, quiz, vidéo tutoriel, écran de projection, applications web, plateforme en ligne...
- **Accompagnement et assistance pédagogiques permettant de structurer l'apprentissage et de le rendre interactif et soutenant, grâce à l'animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent** : accueil en formation, introduction, suivi individualisé, adaptation aux besoins, encadrement du groupe, encouragement, gestion du stress, utilisation de ressources pédagogiques, activités pratiques, évaluations, feedback, suivi post-formation...

## MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Accès à la formation** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation ; l'employeur doit néanmoins tenir compte des délais imposés par un tiers payeur le cas échéant. L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, règlement intérieur, accueil physique...). Elle reste également disponible à tout moment et post-formation par mail et téléphone pour assurer le suivi de l'exécution (attestation, facturation, réclamations...). Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 48h ouvrées.
- **Lieu, équipements et matériel** : Les espaces de formation ASFOREST, entièrement équipés (écrans, tableaux blancs, parc informatique, accès internet...), sont aménagés pour favoriser l'interaction et le confort des participants, dans des locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. En matière d'accessibilité plus précisément, nous invitons tous les participants à nous faire part de toute demande d'adaptation afin que nous puissions y répondre en amont de l'entrée en formation. Si la formation se déroule en dehors du centre de formation (dans l'entreprise par exemple), l'employeur s'engage à mettre à disposition de ses salariés tous les moyens nécessaires pour suivre sa formation dans les bonnes conditions.

## MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

*Les coûts des évaluations sont inclus dans le coût global du parcours.*

- **Positionnement** : Evaluation des connaissances et compétences en amont de la formation permettant le cas échéant d'ajuster le parcours de formation et de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue** : Evaluation entre les séquences suivant progression pédagogique.

- Finale : Evaluation des connaissances et compétences à l'issue de la formation permettant de définir le cas échéant un accompagnement individualisé.

A l'issue de la formation, le stagiaire reçoit une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation. Un relevé de présence et une attestation de suivi et d'encadrement où figureront la durée des séquences et les dates d'évaluation pourront également être établis à l'issue de la formation. Un questionnaire d'appréciation à chaud et à froid (3 mois après la fin de la formation) sera envoyé au stagiaire.

*mise à jour : 02/06/2025*

