

CUISINE ECO-RESPONSABLE ET GESTION DES RESSOURCES EN CUISINE COLLECTIVE HOSPITALIERE

Durée	14 heures, soit 2 jours	Tarif	INTRA : à partir de 1800 €HT/j - nous contacter
Public visé	Toute personne amenée à travailler dans la cuisine d'un établissement hospitalier	Pré-requis	Compréhension du français
Lieu	<input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise	Dates	voir catalogue

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous serez apte à adopter une posture professionnelle éco-responsable en intégrant les principes de la loi Egalim, à vous adapter aux enjeux environnementaux de la restauration collective hospitalière, et à valoriser des pratiques durables au sein de votre équipe et de votre organisation.

Vous serez capable de mettre en œuvre des techniques de cuisson basse température, de réaliser des préparations culinaires de base éco-responsables (bouillon, roux...), de réduire le gaspillage alimentaire, d'identifier et de valoriser les produits locaux et de saison, et de contribuer activement à une gestion optimisée des achats et des déchets au sein d'une cuisine collective hospitalière.

CONTENU DU PROGRAMME

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

1- Enjeux environnementaux et cadre réglementaire (2h30 – 2 séquences)

- Identifier les impacts environnementaux spécifiques à la restauration et la cuisine hospitalière
- Comprendre les principes de la loi Egalim : circuits courts, produits sains, rémunération juste, bien-être animal
- Situer les leviers d'action dans les établissements FPH via les sous-marchés et les choix produits

2- Principes de la cuisson basse température (1h – 1 séquence)

- Comprendre les fondements de la cuisson basse température : définition, fonctionnement, règles d'hygiène et sécurité
- Identifier les bénéfices attendus : régularité des cuissons, texture, rendement matière, économie d'énergie
- Maîtriser les principales conditions de réussite : matériel adapté, contrôle à la sonde, organisation du poste

3- Techniques culinaires sobres : mise en œuvre en cuisine [en cuisine] (3h30 – 1 séquence)

- Réaliser un bouillon de légumes et un roux à l'huile, sans additifs ni fond industriel
- Mettre en œuvre une cuisson basse température (rôti, piécé) avec contrôle précis à la sonde
- Ajuster le mouillement pour favoriser l'exsudat et éviter les pertes de goût ou de sauce
- Observer les gains en texture, en régularité de cuisson, en consommation d'énergie, en nettoyage, ainsi qu'en matière première

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.

4- Valorisation des produits de saison et optimisation nutritionnelle [en cuisine] (3h30 – 1 séquence)

- Réaliser un sauté en sauce simplifié, avec cuisson au four à basse-température, juste assaisonnement et quantités ajustées
- Réaliser un glacis de légumes pour concentrer les saveurs de manière naturelle
- Préparer des sauces naturelles à partir de jus de cuisson (exsudats, bouillons, sans fond industriel)
- Utiliser des fiches techniques saisonnières pour organiser la production selon les produits disponibles

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

5- Plan d'action et ressources mobilisables (3h30 – 2 séquences)

- Débriefier les séquences pratiques et partager les leviers de transposition en établissement
- Identifier les fournisseurs locaux et les intégrer dans les pratiques d'achat existantes
- Valoriser la posture professionnelle de cuisinier engagé dans la transition écologique
- Élaborer un plan d'action individuel structuré, axé sur une ou plusieurs pratiques durables

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

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h30) Enjeux environnementaux** [présentiel] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux environnementaux spécifiques à la restauration et cuisine collective hospitalière. Les stagiaires sont invités à décrire les pratiques en vigueur dans leur établissement et à partager les difficultés ou leviers déjà identifiés. Le formateur synthétise ces échanges, introduit la notion de restauration durable et rappelle les objectifs pédagogiques de la formation. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnement direct.
- **Séquence 2 (1h) Loi Egalim** [présentiel] : Cette séquence est consacrée à la découverte de la loi Egalim et de ses implications concrètes dans les établissements publics de santé (circuits courts, produits sains, rémunération juste, bien-être animal...). Les stagiaires travaillent individuellement ou en sous-groupes sur des cas pratiques autour de l'identification des produits concernés, des seuils à respecter, et des marges d'action dans le cadre des sous-marchés. Le formateur synthétise les échanges et expose l'ensemble des leviers d'action dans les établissements FPH. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnement direct.
- **Séquence 3 (1h) Fondamentaux basse température** [présentiel] : Dans cette séquence, le formateur présente les principes de la cuisson basse température (fonctionnement, intérêts nutritionnels, économiques, organisationnels), en préparation à la mise en œuvre en cuisine. Les participants reformulent les notions clés à l'oral pour ancrer les connaissances. Le formateur évalue l'acquisition des compétences à travers les interactions et échanges des participants.
- **Séquence 4 (3h30) Cuisson basse température** [présentiel en cuisine] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Après un rappel 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 pratique les connaissances des séquences précédentes : réaliser un bouillon de légumes maison et un roux à l'huile en remplacement des fonds industriels. Le formateur guide la mise en œuvre d'une cuisson basse température avec contrôle à la sonde. L'accent est porté sur la connaissance du matériel spécifique. Le formateur s'appuie sur l'expérience des stagiaires pour répondre aux questions et alimente les réflexions, notamment sur les barèmes de température en fonction des produits, le contrôle thermique à cœur, l'économie d'énergie. Le formateur évalue l'acquisition des compétences par les productions des stagiaires.
- **Séquence 5 (3h30) Produits de saison** [présentiel en cuisine] : Cette séquence s'organise autour d'exercices pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant de produire trois préparations complémentaires : un glacié de légumes, un sauté en sauce simplifié et des sauces naturelles à base de jus de cuisson. Le formateur insiste sur l'exsudat, les ajustements en mouillement et assaisonnement, et introduit les fiches techniques saisonnières comme outil de planification. Les participants comparent les rendements, les textures et les saveurs. Une discussion collective clôt la séquence autour de la reproductibilité de ces techniques en établissement. Le formateur évalue l'acquisition des compétences par les productions des stagiaires.
- **Séquence 6 (1h30) Transposition** [présentiel] : Cette séquence débute par un temps d'échange collectif visant à faire le point sur les pratiques expérimentées en cuisine. Les stagiaires sont invités à partager leurs observations, à identifier les conditions favorables à la mise en œuvre des techniques découvertes, ainsi que les éventuels freins rencontrés. Le formateur structure les retours, valorise les réussites et aide à formuler des

pistes de transposition adaptées à chaque établissement. La seconde partie de la séquence est consacrée à l'introduction des outils permettant d'identifier les fournisseurs locaux et d'intégrer ces données dans une démarche d'approvisionnement durable. Le formateur évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnement direct.

- **Séquence 7 (2h) Plan d'action [présentiel]** : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur approfondit avec des outils concrets (annuaires, plateformes, grilles d'analyse) pour repérer des producteurs locaux et mieux comprendre les possibilités de sourcing dans leur territoire. Les stagiaires se voient remettre des fiches techniques saisonnières leur permettant de planifier une production adaptée aux produits disponibles. À partir de ces ressources, ils formalisent un plan d'action individuel ciblant une ou plusieurs pratiques éco-responsables (produit, méthode de cuisson, organisation...). La séquence se clôt par un retour collectif sur les engagements pris, et un échange sur le rôle de l'agent de cuisine dans la transition écologique. 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

