

## EQUILIBRE ET CREATIVITE CULINAIRE PACK HYGIENE ET PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (P.M.S.) Intra établissement

**Public :** Directeurs, Economes, Chef de Cuisine et Cuisiniers d'établissements Sanitaires et Sociaux.

**Objectif :** Améliorer la Qualité de la Prestation Restauration.

### Contenu : **1] Equilibre Culinaire**

#### Les Fonctions du Repas

- Envers les consommateurs
- Envers les équipes

#### La Nutrition et l'Equilibre Alimentaire

- Besoins spécifiques nutritionnels du consommateur
- Table de composition alimentaire
- Approche des besoins énergétiques : protidiques, calciques et hydriques
- Le plan alimentaire

#### Conception des menus

- Saisonnalité
- Régimes et non goût
- Les moyens humains
- Les moyens matériels
- L'organisation et la planification

#### Les Fabrications

- Approvisionnement
  - ⇒ Les variétés des produits frais
  - ⇒ Les apports de l'agro-Alimentaire
- L'appétence
  - ⇒ Les 5 sens
  - ⇒ La mise en valeur

### 2] Créativité culinaire

#### ♦ Créativité culinaire et savoir-faire

- ♦ Place de la créativité dans la prestation globale de restauration.
- ♦ Recherche et sélection de produits nouveaux.
- ♦ Conception des menus
- ♦ Préparation et Présentation des repas **mixés**
- ♦ Comment favoriser les préparations maisons
  - ⇒ Souhaits des Résidents
  - ⇒ Suggestion de l'ensemble de l'équipe
  - ⇒ Moyens humains et matériels
  - ⇒ Savoir-faire acquis et à acquérir
  - ⇒ Organisation à mettre en place (chronologie, répartition des tâches)

### 3] Suivi de l'Hygiène Alimentaire

<p><b>Apprendre à identifier</b> tous manquements à la Réglementation.</p>	<p><b>Etablir</b> une liste des points critiques (CCP : Critical Control Point) propre à l'établissement et en particulier sur les Bonnes Pratiques en hygiène, en cuisine et en salle.</p>	<p><b>Comprendre</b> l'importance et les conséquences des écarts par rapports à la réglementation.</p>
<p><b>Expliquer</b> comment appliquer les bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire.</p>		<p><b>Apprendre</b> à suivre et à actualiser l'ensemble des documents de traçabilité en place dans le Service.</p>

#### Moyens pédagogiques :

- \* Grille des besoins nutritionnels et plan alimentaire
- \* Calendrier des produits, diagramme des 5 sens et recettes types
- \* Plan de nettoyage
- \* Fiches de procédures
- \* Table des besoins Energétiques, Protidiques, Calciques et Hydriques
- \* Textes réglementaires
- \* Support pédagogique
- \* Diagramme de fonctionnement
- \* Film vidéo de 60mn réalisé et produit par Ensemble Formation

#### Déroulement :

Durée	Date et Horaires	Effectif	Lieu
2 jours consécutifs Ou non	A déterminer	10 personnes maximum par groupe	Sur site Sans interruption du travail Matin: en cuisine Après Midi : Théorie

**Intervenant :** Formateur sélectionné, suivi et évalué par Ensemble Formation, organisme certifié ISO 9001 par AFNOR Certification