



[Demandez votre programme de Formation détaillé](#)

Les Bonnes pratiques culinaires

LA CUISINE DIETETIQUE

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration collective

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Cuisinier
Personnel de restauration

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 heures

TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022
Contact : formation@solurest.com

OBJECTIFS



A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de :

- Mettre en place une cuisine réfléchie, créative et évolutive.
- Valoriser ses compétences et son savoir-faire.
- Maîtriser de nouvelles techniques de cuisine.
- Renforcer sa créativité en respectant les contraintes médicales.
- Soigner la présentation et le service des plats.
- Maîtriser les techniques culinaires spécifiques à la production de recettes équilibrées, esthétiques et gustatives.

SUPPORTS & MOYENS PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques : modules de formation sous format Powerpoint en vidéo projection.
- Utilisation de matériel professionnel.
- Support pédagogique de fin de formation sous format Clé USB.

MODALITES D'ASSIDUITE

Feuille d'émargement

INTERVENANT (S)

Diététicienne-nutritionniste diplômée d'Etat.

Expert culinaire spécialisé dans les bonnes pratiques en restauration collective.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes



Les Bonnes pratiques culinaires

LA CUISINE DIETETIQUE

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration collective

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Cuisinier
Personnel de restauration

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 heures

TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022
Contact : formation@solurest.com

PROGRAMME

- Rappel des bases de la diététique.
- Comprendre le fonctionnement d'un plan alimentaire.
- A partir de la table de composition nutritionnelle des aliments, réaliser une analyse des apports quantitatifs et qualitatifs d'un plat, d'un menu.
- Portionner les denrées selon leur valeur énergétique et selon les besoins des clients.
- Appréhender les techniques culinaires spécifiques à la cuisine diététique.
- Préparation de recettes en prenant en compte les produits interdits et allergènes : sans gras, sans sel, sans sucre, sans produits laitiers, sans gluten...
- Production culinaire : réalisation de recettes en cuisine à partir des régimes de l'établissement (diabétique | Hypocalorique | Hypercalorique...)
- Conception des fiches techniques correspondantes

MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS

- Démonstrations par des experts culinaires.
- Mise en application pratique par les participants (Elaboration / Dressage / Dégustation / Débriefing).
- Etude de fiches techniques.
- Contrôle des connaissances théoriques sous forme de QCM en fin de formation.
- Attestation de formation.

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

Etude de l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes