

ACADÉMIE

... silver
fourchette

FORMATION CUISINER EN EHPAD

LES FONDAMENTAUX

FORMATION
+ EN LIGNE
2 JOURS DE PRATIQUE

Le programme de formation Silver Fourchette à destination des chefs et cuisiniers d'EHPAD a été pensé et adapté dès les débuts de la crise sanitaire de 2020.

Depuis le 1er concours de cuisine d'EHPAD en 2014, Silver Fourchette travaille aux côtés des chefs d'EHPAD pour les accompagner dans leur quotidien. Être chef de cuisine dans un EHPAD, c'est mettre en pratique tout le savoir-faire d'un chef de cuisine traditionnelle tout en alliant une technicité liée aux résidents.

Pour s'épanouir dans ce métier dont le rôle est clé pour la santé de nos aînés, maîtriser les techniques et le savoir-faire est essentiel.

Nous vous proposons une formation innovante pour (re)découvrir les techniques fondamentales de la cuisine en EHPAD, avec pour fil conducteur : le plaisir et la gastronomie !

LES COMPÉTENCES

de cette formation

La compétence globale de ces deux journées de formation est de réaliser des plats, classiques de la gastronomie française ou contemporains, salés ou sucrés, en les adaptant à un public âgé, en les formalisant sur une fiche technique.

LES PRÉ-REQUIS

de cette formation

Les participants doivent être cuisiniers en EHPAD (commis, seconds, ou chefs) ou cuisiniers issus de la restauration traditionnelle souhaitant s'orienter vers la restauration en EHPAD.

12

apprenants
par session

5

modules
en ligne

2

jours de pratique
en cuisine

Les objectifs pédagogiques

A l'issue de cette formation, vous serez capables, de l'entrée au dessert, de :

- Appliquer les textures modifiées à une entrée
- Optimiser les denrées et les stocks en vue de limiter le gaspillage alimentaire
- Mettre en oeuvre les étapes et techniques d'une cuisson : cuisson basse température ou à la sonde
- Associer la bonne cuisson au bon produit
- Appliquer la réglementation en termes de cuisson des produits, températures des frigos, remise en température des plats
- Choisir le produit enrichissant adapté pour un dessert
- Dresser les plats selon le goût des résidents
- Analyser, via une dégustation, un menu classique et contemporain de la gastronomie française travaillé comme suit et repérer les valeurs ajoutées des textures, des cuissons, de l'enrichissement
- Mettre en oeuvre un hors d'oeuvre en manger main
- Mettre en oeuvre 1 recette exclusivement végétale
- Mettre en oeuvre une recette nord-africaine enrichie ou en texture modifiée
- Maîtriser la cuisson du riz et de légumes bio surgelés
- Appliquer les textures modifiées à un dessert

Durée

- Accès aux 5 modules en ligne pendant 1 an (moyenne de 25 minutes par module).
- 2 jours d'ateliers pratiques.

Délai d'accès

Inscriptions limitées à 12 places par session de formation. Vous serez recontacté sous 72h maximum.

Tarif

Les Modules en ligne ainsi que les 2 jours en présentiel : 945€

Modalités d'évaluation

2 évaluations vous permettront de rendre compte au fur et à mesure de vos progrès pour la formation en ligne et la formation pratique en cuisine.

Accessibilité

Nous nous engageons à rendre nos formations accessibles à tous et toutes, et à trouver la meilleure solution afin que chacun puisse en bénéficier.

Le programme



MODULE EN LIGNE

Cuisiner en EHPAD

1/ Nous, Chef.fe.s !

Métier de cuisiner / Règles d'or de la cuisine en Ehpad

2/ Cuisiner en EHPAD

Savoir-être du cuisinier / Journée-type du cuisinier en Ehpad

3/ Gérer les cuissons

Maîtrise de la cuisson et des températures / Cuisson à la sonde / Cuisson des produits congelés / Techniques de cuisson

4/ Les textures modifiées

Normes de référence / Texturants / Dressage

5/ L'enrichissement

Produits enrichissants / Conseils organisationnels



MISE EN PRATIQUE

Cuisiner en EHPAD, les fondamentaux

JOUR 1 / 8h30 – 15h

Les classiques de la gastronomie française

De Vattel à Bocuse : travaux pratiques de plats traditionnels par binômes :

- Textures modifiées (appliquées à une entrée classique)
- Bons modes de cuisson (appliqués à un plat principal classique)
- Produits enrichissants (appliqués à un dessert classique)
- Dressage

Dégustation et analyse collective des productions

Échanges sur l'élaboration d'une fiche technique.

JOUR 2 / 8h30 – 15h

Manger en EHPAD demain : perspectives et tendances

Travaux pratiques par binômes autour des cuisines pour tous :

- Manger mains (appliqué à une entrée street food)
- Réalisation d'un plat principal végétarien
- Produits enrichissants ou les textures modifiées appliqués à un plat africain
- Cuisson d'un produit congelé, bio et non bio
- Dressage
- Dégustation et analyse collective des productions

Focus et échanges théoriques, selon modules :

Loi EGalim / Agriculture Biologique / Stimuler les sens des résidents : toucher, vue, odorat, goût / Dressages et tendances sur les nouveaux produits référencés.



Inscription

Pour vous inscrire, [cliquez ICI](#), flashez le QR Code ou communiquez vos coordonnées à l'adresse ci-dessous.



Contact

academie@silverfourchette.org

www.silverfourchette.org/blog/formation

Silver Fourchette - 102 C rue Amelot, 75011 PARIS