

Formation Cuisine de collectivités



La cuisine de collectivités vise à préparer des repas en grande quantité, de manière efficace et hygiénique, pour des groupes de personnes variées (écoles, hôpitaux, entreprises, etc.).

Objectif :

Ce programme a pour objectif de former des professionnels capables de :

- Maîtriser les techniques culinaires adaptées à la grande production.
- Garantir la qualité nutritionnelle et gustative des repas.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Organiser et gérer efficacement une cuisine collective.

Public :

- Personnes souhaitant se reconvertir dans le secteur de la restauration.
- Cuisiniers souhaitant se spécialiser dans la cuisine de collectivités.
- Salariés de la restauration collective souhaitant acquérir de nouvelles compétences.

Durée de formation :

- 03 Mois

Volume horaire :

- 48h, dont 36h pratique

Formateurs :

- Formateurs professionnels du métier

Programme de formation

Module 1 : Introduction à la Cuisine de Collectivité

1.1. Histoire et Évolution de la Cuisine de Collectivité

- La cuisine de collectivité : Origine et évolution.
- Les différents types d'établissements (écoles, hôpitaux, entreprises, etc.).
- Spécificités et enjeux de la cuisine de collectivité (qualité, coût, volume).

1.2. Organisation et Gestion d'une Cuisine Collective

- Les différents postes de travail en cuisine : chef, commis, plongeur, responsable de production.
- Planification des tâches et gestion des équipes.
- Les flux de travail dans la cuisine collective : préparation, cuisson, service, nettoyage.

Module 2 : Les Normes d'Hygiène et de Sécurité Alimentaire

2.1. Normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

- Présentation du système HACCP et ses principes fondamentaux.
- Identification et gestion des dangers microbiologiques, chimiques et physiques.
- Mise en place de points de contrôle critiques (CCP) dans la cuisine collective.

2.2. Hygiène en Cuisine de Collectivité

- Les bonnes pratiques d'hygiène personnelle (lavage des mains, tenue professionnelle).
- Entretien et nettoyage des équipements de cuisine (plan de nettoyage).
- La gestion des déchets alimentaires et non alimentaires.
- La prévention des contaminations croisées (produits crus, cuits, allergènes).

2.3. Sécurité Alimentaire

- Gestion de la chaîne du froid : stockage et transport des produits périssables.

- Température de cuisson et de conservation des aliments.
- Surveillance de la qualité des produits alimentaires reçus (dépistage de produits altérés).

2.4. Législation:

- Réglementation en vigueur, normes de qualité

Module 3 : Gestion des Stocks et Approvisionnements

3.1. Principes de Gestion des Stocks

- Le système FIFO (First In, First Out) pour la rotation des stocks.
- Organisation du stockage des produits (réfrigérés, secs, surgelés).
- Analyse de la durée de conservation des produits alimentaires et gestion de la périssabilité.

3.2. Gestion des Approvisionnements

- Planification des besoins en fonction du menu et du nombre de convives.
- Choix et sélection des fournisseurs.
- Contrôle des réceptions (quantité, qualité, conformité des produits).
- La gestion des stocks de manière efficace pour éviter le gaspillage alimentaire.

Module 4 : Techniques de Cuisson et Préparation en Grande Quantité

4.1. Cuisson des Aliments en Grande Quantité

- Les différentes méthodes de cuisson adaptées à la cuisine collective : cuisson à l'étouffée, à la vapeur, à la poêle, au four, etc.
- La cuisson des viandes, des poissons, des légumes en grande quantité.
- Techniques de maintien en température : bains-marie, chauffe-plats.
- Critères particulière et performance.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

4.2. Préparation des Repas

- Techniques de découpe et préparation pour de grandes quantités (viandes, légumes, céréales).

- Réalisation de plats en grande quantité (soups, sauces, plats cuisinés).
- La gestion du temps et des étapes de préparation pour assurer la qualité des repas.
- Critères particulière et performance.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

4.3. Pratique en Cuisine

- Atelier pratique sur la préparation d'un repas complet (entrée, plat principal, dessert) pour 50 à 100 personnes.
- Répartition des tâches, gestion de la cuisson, préparation et présentation.
- Critères particulière et performance.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Module 5 : Planification des Menus et Régimes Spécifiques

5.1. Équilibre Nutritionnel et Planification des Menus

- Élaboration d'un menu équilibré pour un grand nombre de convives (équilibre entre protéines, féculents, légumes).
- Adaptation des menus en fonction des besoins spécifiques des différents publics (enfants, personnes âgées, malades).
- Le calcul des portions pour éviter le gaspillage alimentaire.
- Critères particulière et performance.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

5.2. Régimes Spécifiques et Allergies Alimentaires

- La prise en charge des régimes spéciaux : végétarien, sans gluten, diabète, etc.
- Sensibilisation à la gestion des allergies alimentaires (plan de prévention et de communication avec les convives).
- Comment intégrer des aliments locaux et de saison tout en respectant les préférences et les besoins alimentaires des convives.
- Critères particulière et performance.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Module 6 : Gestion des Coûts et Optimisation des Ressources

6.1. Calcul du Coût des Repas

- Calcul des coûts des matières premières (coût par portion, coût global).

- Gestion des quantités pour éviter les excédents et le gaspillage.
- Méthodes d'achat en gros et négociation avec les fournisseurs.

6.2. Optimisation de la Production

- Comment réduire les coûts tout en maintenant la qualité des repas.
- Utilisation rationnelle de l'énergie et des ressources (gestion de l'eau, des équipements).
- Gestion des stocks excédentaires et mise en place de recettes avec des restes (cuisine anti-gaspillage).
- Critères particulière et performance.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Module 7 : Organisation du Travail et Management d'Équipe en Cuisine Collective

7.1. Répartition des Tâches et Coordination

- L'organisation du travail en cuisine de collectivité : tâches à attribuer, gestion des priorités.
- Communication entre les membres de l'équipe pour une production efficace.
- Planification de la journée en cuisine : préparation, cuisson, service.

7.2. Gestion du Personnel en Cuisine

- Gérer une équipe en cuisine : motivation, leadership, gestion des conflits.
- Formation continue du personnel et suivi des bonnes pratiques.
- Gestion des plannings et répartition des ressources humaines en fonction des besoins.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

7.3. Gestion des équipements:

- Entretien et maintenance.

Étapes de l'atelier :

1. Menu proposé :

- **Entrée** : Salade composée (légumes de saison, vinaigrette maison).
- **Plat principal** : Poulet rôti avec légumes de saison et purée de pommes de terre.

- **Dessert** : Compote de fruits maison.
- 2. **Préparation des Ingrédients** :
 - Identification des quantités nécessaires pour 100 personnes.
 - Vérification des produits à disposition et ajustement des stocks si nécessaire.
 - Découpe et préparation des légumes et des viandes.
- 3. **Cuisson** :
 - Cuisson du poulet au four à une température constante.
 - Préparation des légumes (vapeur ou cuisson à l'eau).
 - Préparation de la purée de pommes de terre en grande quantité.
- 4. **Mise en Plat** :
 - **Dressage des assiettes** : portion individuelle ou service en plateaux selon le type d'établissement.
 - Conditionnement et maintien à température pour le service.
- 5. **Contrôle de la qualité** :
 - Vérification de la cuisson des aliments, du goût et de la présentation.
 - Respect des délais de préparation pour assurer le service à l'heure.
- 6. **Respect des règles d'hygiène et de sécurité**
 - Lave des vaisselles.
 - Nettoyage, débarrasser les déchets

Module 8 : Evaluation Pratique et Clôture de la Formation

8.1. Évaluation Finale et Bilan

- Test théorique sur les concepts clés de la formation.
- Test pratique :
 1. Entrée : Preparation d'une salade.
 2. Plat principal : Preparation d'un plat principal
 3. Dessert : Preparation d'un dessert.
 4. Mise en table

Supports pédagogiques

- Fiches techniques de recettes
- Fiches de contrôle des normes HACCP et de sécurité alimentaire
- Outils de gestion des coûts et des stocks