



## Formations en techniques culinaires, organisation de production et nouvelles techniques de cuisson

Par



&



**Groupe EC6 – Le Conseil en Restauration Santé**  
Le Mont – 71520 SAINT POINT

Tél : 03.85.38.20.02 – Fax : 03.24.38.01.48 – Mobile : 06 61 57 68 80  
[contact@ec6.fr](mailto:contact@ec6.fr) - [www.ec6.fr](http://www.ec6.fr)

## DECOUVERTE DES NOUVELLES TECHNIQUES DE CUISSON ET DE PRODUCTION EN RESTAURATION COLLECTIVE DES ETABLISSEMENT DE SANTE

<b>Particularité de la formation</b>	<b>2 jours pour découvrir les nouvelles techniques de cuisson</b>		
<b>Participants</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable de restauration</li> <li>• Chef de cuisine</li> <li>• Diététicienne</li> <li>• Personnels de restauration</li> <li>• Personnels de cuisine</li> </ul>		
<b>Objectifs</b>	Découvrir en 2 journées sous forme d'apports opérationnels et de mise en œuvre de fiches recettes les nouvelles techniques de production et de traitement thermique		
<b>Présentation</b>	<p>Les nouvelles techniques de cuisson développées par EC6 sont basées sur la combinaison de plusieurs techniques opérationnelles permettant la mise en œuvre d'un mode organisationnel performant : le multi process.</p> <p>La formation permet de découvrir les techniques novatrices (cuisson sous vide en barquettes, cuisson en barquettes sans protection, cuisson à la juste température, cuisson pasteurisation, pasteurisation après cuisson) au travers de présentation de mise en œuvre de recettes.</p>		
<b>Programme</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Les bénéfiques en terme économique, qualité et organisationnel des nouvelles techniques de production</b>            Les règles de la cuisson à juste température, les couples temps température adaptés            Les règles de la cuisson sous vide : applicabilité en restauration hospitalière            L'utilisation des barquettes : un outil aux multiples avantages, limites            Les impacts techniques, économiques et qualité liés aux nouvelles techniques de cuisson            La notion de pasteurisation et d'allongement de la DLC            Réduire ses achats de viande de 15 % et accroître sa productivité en cuisine de 10 %            La gestion facilitée des plats cuisinés : abaisser le taux de destruction de repas non servis            Accroître le taux d'utilisation du matériel de cuisson            La cuisson de nuit : faire travailler sa production 24 heures sur 24 : est-ce possible ?            L'évolution du compte d'exploitation : l'abaissement du coût repas</li> <li>• <b>Présentation de la mise en œuvre des nouvelles techniques de production - Présentation de la mise en cuisson parmi les fiches techniques suivantes :</b>            Escalope de volaille (blanc de poulet ou de dinde)            Cuisse de pintade (base cuisse de pintade en sauce)            Cuisse de poulet (base cuisse de poulet au jus)            Lapin en gibelotte            Sauté de volaille (base coq au vin)            Sauté de bœuf (base bœuf Bourguignon)            Sauté de porc (base sauté de porc au curry)            Sauté de veau (base Marengo)            Mixé de volaille - Mixé de porc - Mixé de bœuf            Rôti de bœuf - Rôti de porc - Rôti de veau            Filet de Cabillaud poché            Carottes Vichy - Haricots verts - Riz - Semoule</li> </ul>		
<b>Durée</b>	2 jours (14 heures)		
<b>Intervenants</b>	Didier THUILLIER - Chef de cuisine en établissements de santé		
<b>Dates 2011</b>	<b>NORD</b>	07-08 février	24-25 mai
	<b>PARIS</b>	17-18 mars	11-12 octobre
	<b>LYON</b>	15-16 février	08-09 novembre
<b>Coûts pédagogiques</b>	720 €		

## DECOUVERTE ET MAITRISE DES NOUVELLES TECHNIQUES DE CUISSON ET DE PRODUCTION EN RESTAURATION COLLECTIVE DES ETABLISSEMENT DE SANTE

<b>Particularité de la formation</b>	<b>3 jours pour découvrir et maîtriser les nouvelles techniques de cuisson</b>		
<b>Participants</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable de restauration</li> <li>• Chef de cuisine</li> <li>• Diététicienne</li> <li>• Personnels de restauration</li> <li>• Personnels de cuisine</li> </ul>		
<b>Objectifs</b>	Découvrir et maîtriser en 3 journées sous forme d'apports opérationnels et de mise en œuvre de fiches recettes les nouvelles techniques de production et de traitement thermique		
<b>Présentation</b>	<p>Les nouvelles techniques de cuisson développées par EC6 sont basées sur la combinaison de plusieurs techniques opérationnelles permettant la mise en œuvre d'un mode organisationnel performant : le multi process.</p> <p>La formation permet de découvrir les techniques novatrices (cuisson sous vide en barquettes, cuisson en barquettes sans protection, cuisson à la juste température, cuisson pasteurisation, pasteurisation après cuisson) au travers de la mise en pratique par les stagiaires de recettes.</p>		
<b>Programme</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Les bénéfiques en terme économique, qualité et organisationnel des nouvelles techniques de production</b>            Les règles de la cuisson à juste température, les couples temps température adaptés            Les règles de la cuisson sous vide : applicabilité en restauration hospitalière            L'utilisation des barquettes : un outil aux multiples avantages, limites            Les impacts techniques, économiques et qualité liés aux nouvelles techniques de cuisson            La notion de pasteurisation et d'allongement de la DLC            Réduire ses achats de viande de 15 % et accroître sa productivité en cuisine de 10 %            La gestion facilitée des plats cuisinés : abaisser le taux de destruction de repas non servis            Accroître le taux d'utilisation du matériel de cuisson            La cuisson de nuit : faire travailler sa production 24 heures sur 24 : est-ce possible ?            L'évolution du compte d'exploitation : l'abaissement du coût repas</li> <li>• <b>Présentation de la mise en œuvre des nouvelles techniques de production - Présentation de la mise en cuisson parmi les fiches techniques suivantes :</b>            Escalope de volaille (blanc de poulet ou de dinde)            Cuisse de pintade (base cuisse de pintade en sauce)            Cuisse de poulet (base cuisse de poulet au jus)            Lapin en gibelotte            Sauté de volaille (base coq au vin)            Sauté de bœuf (base bœuf Bourguignon)            Sauté de porc (base sauté de porc au curry)            Sauté de veau (base Marengo)            Mixé de volaille - Mixé de porc - Mixé de bœuf            Rôti de bœuf - Rôti de porc - Rôti de veau            Filet de Cabillaud poché            Carottes Vichy - Haricots verts - Riz - Semoule</li> </ul>		
<b>Durée</b>	3 jours (21 heures)		
<b>Intervenants</b>	Didier THUILLIER - Chef de cuisine en établissements de santé		
<b>Dates 2011</b>	<b>NORD</b>	22-23-24 mars	18-19-20 octobre
	<b>PARIS</b>	05-06-07 avril	15-16-17 novembre
	<b>LYON</b>	17-18-19 mai	06-07-08 décembre
<b>Coûts pédagogiques</b>	1080 €		

## JOURNEES DE L'EXPERTISE DES RESPONSABLES DE PRODUCTION

<b>Particularité de la formation</b>	<b>Le rendez vous incontournable des responsables de production dans les établissements de santé</b>		
<b>Participants</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Responsables de restauration hospitalière</li> <li>Responsable de production en UCP et cuisine centrale</li> </ul>		
<b>Objectifs</b>	Une présentation technologique, organisationnelle pour aider les responsables de cuisine à approfondir les sujets d'actualité		
<b>Présentation</b>	Les journées d'expertise des responsables de production permettent de faire un bilan des données techniques et organisationnelles liées à la gestion de la production des repas dans les unités de production et cuisines centrales des établissements hospitaliers et médico sociaux.		
<b>Programme</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Le chef de production : rôle et compétences</b> La place de la production dans une organisation de restauration hospitalière L'évolution de l'organisation de la production Les compétences du chef de production</li> <li><b>La gestion de la production assistée par ordinateur</b> Les fonctionnalités attendues : la gestion de production, fonctions automatisées, intérêts, contraintes Les bénéfices d'une gestion automatisée des achats à la production</li> <li><b>La qualité des produits : une obligation légale</b> Sécurité alimentaire : la législation, les obligations dans l'organisation du travail Système HACCP : conduite d'étude HACCP, les autocontrôles, la démarche qualité Traçabilité : législation, intérêts, moyens à mettre en œuvre Nutrition : GEMRCN, PNNS, le CLAN, les attentes des patients et résidents</li> <li><b>Les process de production</b> Définition de l'évolution des cuissons dans la restauration collective Les règles de la cuisson à juste température, les couples temps température adaptés Les règles de la cuisson sous vide : applicabilité en restauration hospitalière L'utilisation des barquettes : un outil aux multiples avantages, limites</li> <li><b>Les gains économiques générés par les process</b> Réduire ses achats de viande de 15 % Accroître sa productivité en cuisine de 10 % La gestion facilitée des plats cuisinés : abaisser le taux de destruction de repas non servis Accroître le taux d'utilisation du matériel de cuisson La cuisson de nuit : faire travailler sa production 24 heures sur 24 : est-ce possible ? L'évolution du compte d'exploitation : l'abaissement du coût repas</li> <li><b>La définition des effectifs d'un outil de production</b> Le calcul des temps unitaires de travail : les chrono-analyses des temps de traitements La répartition des postes : les effectifs par secteur Les fiches de poste : la définition du poste La planification des tâches : comment planifier le travail des secteurs de production La polyvalence en production : optimiser le travail en unité de production Les matériels de cuisson et de traitement des produits alimentaires</li> <li><b>Analyse de l'évolution des technologies</b> Présentation des matériels de cuisson disponibles sur le marché Les matériels de cuisson innovants : avantages, inconvénients Les matériels de modification de la texture Le matériel de refroidissement rapide : comment choisir (ou concevoir soi-même) des outils de refroidissement adaptés Le matériel de conditionnement : choisir un matériel en fonction de ses besoins</li> </ul>		
<b>Durée</b>	4 jours (28 heures)		
<b>Intervenants</b>	Didier THUILLIER - Chef de cuisine en établissements de santé		
<b>Dates 2011</b>	<b>NORD</b>	08-09-10-11 mars	13-14-15-16 septembre
	<b>PARIS</b>	03-04-05-06 mai	22-23-24-25 novembre
	<b>LYON</b>	19-20-21-22 avril	13-14-15-16 décembre
<b>Coûts pédagogiques</b>	1440 €		

## CONCEPTION ET FABRICATION DES PLATS A TEXTURE MODIFIEE ET DE PLATS ENRICHIS POUR LES SENIORS

<b>Particularité de la formation</b>	<b>Offrir une prestation de qualité au travers de la maîtrise des techniques culinaires, de l'enrichissement des aliments et de la modification des textures</b>		
<b>Participants</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable de restauration</li> <li>• Chef de cuisine</li> <li>• Diététicienne</li> <li>• Personnels de restauration</li> <li>• Personnels de cuisine</li> </ul>		
<b>Objectifs</b>	Définir et fabriquer les recettes de plats à texture modifiée, de repas enrichi dans le cadre d'une recherche du goût et de la qualité		
<b>Présentation</b>	Formation à la définition et à la mise en œuvre de recettes de plats à texture modifiée, de repas enrichi dans le cadre d'une recherche du goût et de la qualité de la présentation dans le cadre d'une prise en charge nutritionnelle des personnes âgées dans les établissements de santé, dans les lieux de vie et les réseaux de santé.		
<b>Programme</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Construction d'une mercuriale comportant tous les éléments nécessaires pour enrichir les plats cuisinés</li> <li>• Modification de technique culinaire, déstructuration des produits riches en protéines</li> <li>• Revisiter les grandes familles de potages : soupes, bouillons, crèmes, veloutés, consommés</li> <li>• Comment enrichir, modifier et attendrir les plats protidiques</li> <li>• Les légumes et garnitures :</li> <li>• élargir les modes de cuissons pour le traitement des légumes afin de modifier le goût</li> <li>• Les grandes familles de sauces : les enrichir</li> <li>• Les techniques de liaisons</li> <li>• Les desserts : création de carte de desserts selon les contraintes liées aux différentes pathologies</li> <li>• Utilisations des produits de l'agro-alimentaire</li> <li>• Travail sur la présentation des assiettes</li> <li>• Gestion et organisation de la production : Allongement des DLC Pasteurisation Cuisson en barquette Cuisson sous vide Création des fiches techniques</li> </ul>		
<b>Durée</b>	2 jours (14 heures)		
<b>Intervenants</b>	Didier THUILLIER - Chef de cuisine en établissements de santé		
<b>Dates 2011</b>	<b>NORD</b>	10-11 mai	29-30 novembre
	<b>PARIS</b>	26-27 avril	20-21 septembre
	<b>LYON</b>	12-13 avril	04-05 octobre
<b>Coûts pédagogiques</b>	720 €		

## DECOUVERTE ET MAITRISE DES NOUVELLES TECHNIQUES DE CUISSON ET LA GASTRONOMIE MOLECULAIRE

<b>Particularité de la formation</b>	<b>2 jours passionnants pour découvrir la gastronomie moléculaire et les nouvelles techniques de cuisson</b>						
<b>Participants</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable de restauration</li> <li>• Chef de cuisine</li> <li>• Chef de production</li> <li>• Cuisinier</li> </ul>						
<b>Objectifs</b>	Une formation passionnante conduite conjointement par un scientifique expert de la gastronomie moléculaire et par un chef de cuisine maître en techniques culinaires						
<b>Présentation</b>	<p>La gastronomie moléculaire est entrée dans les cuisines.          Découvrez la complémentarité de cette discipline avec le savoir faire du cuisinier.          Découvrez le pourquoi et le comment du traitement des produits alimentaires au travers de 2 journées dans une cuisine.          Une formation co-animée par Christophe LAVELLE, chercheur au CNRS et passionné de gastronomie moléculaire et Didier THUILLIER chef de cuisine expert.</p>						
<b>Programme</b>	<p>Présentation des principes physico chimique lors du traitement des produits alimentaires.          Introduction à la notion de microbiologie gastronomique.          Présentation des nouvelles approches techniques en termes de techniques culinaires.          Conduite de plusieurs recettes permettant d'identifier les impacts physico chimique sur les aliments pendant leur cuisson et leur préparation.          Les recettes sont réalisées sous différentes formes pour identifier les différentes transformations d'un même produit selon les modes opératoires adoptés : cuisson traditionnelle, cuisson sous vide, cuisson à la juste température....          La formation est réalisée dans le cadre d'un mode participatif, les participants à cette formation réalisant avec les experts formateurs la conduite des cuissons pour mieux mesurer les résultats.</p>						
<b>Durée</b>	2 jours (14 heures)						
<b>Intervenants</b>	<p>Christophe LAVELLE - Chercheur au CNRS          Didier THUILLIER - Chef de cuisine - Directeur du Cabinet DTC10</p>						
<b>Dates 2011</b>	<table border="1"> <tr> <td><b>NORD</b></td> <td>25-26 janvier</td> </tr> <tr> <td><b>PARIS</b></td> <td>01-02 mars</td> </tr> <tr> <td><b>LYON</b></td> <td>30-31 mai</td> </tr> </table>	<b>NORD</b>	25-26 janvier	<b>PARIS</b>	01-02 mars	<b>LYON</b>	30-31 mai
<b>NORD</b>	25-26 janvier						
<b>PARIS</b>	01-02 mars						
<b>LYON</b>	30-31 mai						
<b>Coûts pédagogiques</b>	720 €						