CUISINE, VINS ET PRODUCTION

La biochimie des aliments (alimentation équilibrée)

Objectifs : Les cuisiniers doivent bien l'admettre, le tour de leurs clientèles fait aussi partie de leurs préoccupations. Afin de sortir du conflit sans fin opposant diététiciens et professionnels des métiers de bouche, nous proposons à ces derniers une formation sur l'initiation à l'équilibre alimentaire et à la biochimie des aliments. Ce stage peut-être, sur demande, suivi d'une seconde journée en cuisine afin de réaliser les plats mis au point en première journée de formation.

Objectifs pédagogique : A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de réaliser des plats équilibrés quant aux demandes de la clientèle.

PROGRAMME

- **Présentation du formateur**
- **Présentation des stagiaires**
- **Représentation des stagiaires sur le thème de la formation**
- **Nature et propriétés des constituants alimentaires**
- **Modifications physico-chimiques intervenant sous l'action de l'air, de la chaleur et des acides**
- **Qualité nutritionnelle des aliments**
- **L'alimentation rationnelle**

Remise d'un document de travail comprenant plus de 500 références de produits, de plats de boissons avec leurs teneurs respectives en KiloJoules, Kilocalories, Eau, Protides, glucides, sucres, amidon, fibres alimentaires et lipides.

Ce document servira de base aux stagiaires pour mettre au point un menu équilibré.

Personnes concernées :

Chefs de cuisine, Cuisiniers, Responsables de la restauration.

Pré requis :
Connaissances de base des techniques culinaires de préparation, de vente de service en Restauration

PEDAGOGIE

Le Formateur

Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques

Moyens et pédagogie

Pédagogie active, expositive et participative alternant des phases théoriques et d'exercices d'application.
Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets.

Intra entreprise France entière et International

Tarif Inter par personne

1 jour

650 €

Réf : HR146