



ÉCOLE DE RÉFÉRENCE  
CONSEILLER DE CONFIANCE

# AMÉLIORER LE GOUT ET LA VALEUR NUTRITIONNELLE DES PLATS EN RESTAURATION COLLECTIVE

RÉF.S2504

## Une formation en cuisine équipée Du 20 au 22 Novembre 2024

*Utiliser les nouvelles techniques culinaires et les méthodes traditionnelles  
pour conserver et renforcer la saveur des plats en restauration collective*

**Objectifs :** Comprendre la biochimie alimentaire afin de préserver les saveurs et les éléments nutritionnels des plats - Renforcer le goût des plats en restauration collective sans impacter la charge de travail - Utiliser de nouvelles techniques culinaires pour augmenter la DLC des plats et réduire le temps de fabrication pour gagner du temps en cuisine - Cuire à la juste température pour utiliser moins d'énergie

### INFORMATIONS

Sur le site [www.cneh.fr](http://www.cneh.fr)

Jean-Marc Bonnassot, Ingénieur agronome au CNEH

06 32 25 00 28 – [jean-marc.bonnassot@cneh.fr](mailto:jean-marc.bonnassot@cneh.fr)

*Formation éligible au plan de formation*

### INSCRIPTIONS

Sabrina Hupin, Assistante de formation au CNEH

01 41 17 15 40 – [sabrina.hupin@cneh.fr](mailto:sabrina.hupin@cneh.fr)

*Formation éligible au plan de formation*

### INTERVENANTS

**Bruno Goussault**, ingénieur ParisTech, docteur en Economie, spécialisé en Microbiologie et Biochimie des Cuissons

**Alain Briquet**, ancien ingénieur Process Restauration anciennement, CHU de Bordeaux et Hospices Civils de Lyon

**PUBLIC** - Personnels de restauration de collectivités ou d'établissements privés  
- Diététiciens - Responsables de restauration en établissement de santé - Personnels de la production en cuisine - Responsables logistiques

**PRÉREQUIS** - Ne nécessite pas de préquis

**DATES** - Du 20/11/2024 au 22/11/2024, soit 3 jours / 21 heures

**LIEUX** - Paris, en situation de travail en cuisine

**MODALITÉS** - Présentiel

**METHODES PEDAGOGIQUES** - Une formation action : 1 jour d'apport théorique et 2 jours de pratique en cuisine : réalisation de cuissons sous vide et d'extractions, démonstration de cryoconcentration.

**SATISFACTION DES PARTICIPANTS** - Questionnaire de satisfaction et d'évaluation à l'issue de la formation

**REFERENTE HANDICAP CNEH** - Sylvie LIOT  
01.41.17.15.76 – 06.42.22.31.55 / sylvie.liot@cneh.fr

Afin d'étudier les mesures nécessaires à mettre en œuvre et prévoir les adaptations pédagogiques et aménagements adéquats.

**TARIFS (DÉJEUNER INCLUS)** - Adhérents : 1 530 € - Non-adhérents : 1 670 €

## **INTERVENANTS**

**Bruno Goussault**, ingénieur ParisTech, docteur en Economie, spécialisé en Microbiologie et Biochimie des Cuissons (Conseiller scientifique de Grands Chefs : Joël Robuchon, Anne-Sophie Pique, Yannick Aleno, Thomas Skeller, Daniel Bollu (NYC), José Andres (Esp))

**Alain Briquet**, ancien ingénieur Process Restauration, anciennement, CHU de Bordeaux et Hospices Civils de Lyon

# Programme

## **JOUR 1 et 2 - Matin**

**Le goût des plats ; une vitrine pour votre établissement et un élément concurrentiel**

### **Pourquoi des méthodes culinaires non maîtrisées détruisent le goût et la valeur nutritionnelle des denrées alimentaires ?**

- composition biochimique des denrées alimentaire : biochimie de la viande, biochimie des poissons, biochimie des végétaux
- réaction des composés biochimiques aux traitements alimentaires : effet de : la chaleur sous atmosphère ambiante, du froid, du tranchage/mixage, du PH et de la pression osmotique
- adapter les procédés culinaires pour mieux préserver les protéines, les vitamines, la texture, les composés organoleptiques

### **Mixer les procédés de cuisson pour améliorer la tendreté de la viande**

- quels traitements pour les plats fragiles : omelette, steak haché etc. ?

### **La cuisson sous vide**

- principe et avantages
- maîtrise des paramètres de cuisson sous vide : niveau de vide, température, durée, épaisseur des produits (paramètres pour les viandes, légumes, poissons, fruits, crèmes)
- matériels : conditionnement, cuisson
- organisation pratique dans les tâches des cuisiniers
- augmenter la DLC des plats pour fabriquer moins souvent
- augmenter les rendements de cuisson
- optimiser la gestion des restes
- hygiène et sécurité alimentaire appliquées à la cuisson sous vide
- remises en température et méthode d'organisation pour l'utilisateur

### **L'extraction et la concentration des goûts pour renforcer la saveur des plats**

- principes
- procédés d'extraction : extractions de jus
- procédés de concentration des saveurs : réduction à chaud, évaporation sous vide, filtration, congélation et cryoconcentration, essorage/pressage des jus concentrés (cryoconcentration, filtration des jus obtenus en extraction et congélation, différents niveaux de cryoconcentration sur les jus extraits, calcul de rendement, effet de la cryoconcentration sur les textures : moduler la texture par des éléments au pouvoir épaississant (amidon et polysaccharides), au pouvoir moussant (albumine de l'œuf, caséines), au pouvoir émulsifiant (lécithine du jaune d'œuf)
- organisation pratique des procédés d'extraction et de concentration : matériels, organisation des tâches
- maîtrise de l'hygiène liée à l'extraction et la concentration : salubrité, durée de vie, réduction de l'activité de l'eau

### **Exercices pratiques**

- exemples de plats fabriqués dans les établissements des participants et applications des méthodes de renforcement des goûts
- exercice d'organisation des nouveaux procédés dans les postes de travail des cuisines des participants

## **JOUR 2 - Après midi : exercices pratiques de cuisson sous vide dans une cuisine**

**Réalisation de cuisson sous vide de viandes - Réalisation de cuissons sous vide de légumes - Réalisation d'extractions**

## **JOUR 3 - Matin : exercices pratiques de cuisson sous vide dans une cuisine**

**Réalisation de cuisson sous vide de poissons - Réalisation de cuissons sous vide de légumes - Dégustation des productions et analyse des résultats organoleptiques - Bilans des rendements de cuisson**

## **JOUR 3 - Après midi : méthodes traditionnelles pour renforcer le goût**

### **Renforcer le goût des plats par les méthodes culinaires traditionnelles**

- cuire à la sonde aux justes températures de cuisson - Cuisson de nuit - Renforcer le goût par les herbes aromatiques
- les sauces : améliorer les liaisons et la stabilité sanitaire par l'action du Ph, l'imprégnation des saveurs avec la viande, les légumes
- les plastiques et impact de la loi EGALIM, AGECE, etc.

# Améliorer le goût et la valeur nutritionnelle des plats en restauration collective (Réf.S2504)



## Demande d'inscription

- sur le site [www.cneh.fr](http://www.cneh.fr)

- Sabrina Hupin, Assistante de formation au CNEH, 01 41 17 15 40 - [sabrina.hupin@cneh.fr](mailto:sabrina.hupin@cneh.fr)

*Formation éligible au plan de formation ANFH et OPCO*

### Référente handicap :

Sylvie Liot, 01 41 17 15 76 – 06 42 22 31 55 / [sylvie.liot@cneh.fr](mailto:sylvie.liot@cneh.fr)

Merci de nous faire part de vos besoins spécifique en amont de la formation.

**Du 20 au 22 novembre 2024, à Paris**

**Tarifs nets de taxe (déjeuner inclus)**

Adhérent CNEH : 1 530 €

Non-adhérent CNEH : 1 670 €

**Facturation sur Chorus Pro\*** : SIRET de l'établissement (14 chiffres) 

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Code Service Chorus (SE) ..... Numéro d'Engagement Juridique (EJ) .....

### Établissement\*

Raison sociale .....

Adresse .....

CP ..... Ville ..... Tél. ....

### Responsable de formation

Nom ..... Prénom .....

Fonction ..... Service .....

Tél ..... E-mail .....

### Participant

Nom ..... Prénom .....

Fonction ..... Service .....

Tél ..... E-mail .....

### Participant

Nom ..... Prénom .....

Fonction ..... Service .....

Tél ..... E-mail .....

Nous collectons des données personnelles vous concernant. Elles sont utilisées par Le CNEH pour :

Les attestations de présence en formation/les prises en charges financières, envoyées aux financeurs ou employeurs le cas échéant, ces données sont conservées 2 ans puis détruites après règlement de la facture.

Le suivi de formation (évaluations, validation des compétences) est tracé dans nos logiciels métiers, ces données sont conservées 5 ans après la formation.

Toutes ces données sont utilisées à des fins professionnelles et pour le bon suivi de la formation, elles ne sont en aucun cas cédées à des tiers à des fins commerciales.

Le responsable de traitement au CNEH est la DRH par délégation du Directeur général. Le Délégué à la protection des données personnelles peut être contacté au siège du CNEH - 3 rue Danton – 92240 Malakoff - [RH@cneh.fr](mailto:RH@cneh.fr).

Conformément au règlement général sur la protection des données personnelles (règlement UE n° 2016/679 du 27 avril 2016), vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, d'opposition pour motif légitime, de limitation et de portabilité aux données qui vous concernent que vous pouvez exercer en vous adressant un mail à [RH@cneh.fr](mailto:RH@cneh.fr).

Vous pouvez également introduire une réclamation auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL).

Date

Signature et cachet

Accord du directeur de l'établissement pour la prise en charge financière au titre de la formation ou accord du participant pour la prise en charge financière en cas d'autofinancement.