

Cuisine et Pâtisserie de Santé®

RS1683 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221w, 221t, 331r
Formacode(s)	42773
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	31/12/2021

Certificateur(s)

CIE HOTEL FERM EUGENIE M. GUERARD · SIRET : 30792048800045

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Elle concerne plus particulièrement :

- les professionnels de la restauration indépendante et de la restauration collective (administrations, hôpitaux, EHPAD, écoles...)
- les professionnels de la santé.

Pour les professionnels de la cuisine, la certification permet d'attester de leur capacité à élaborer une cuisine savoureuse et respectueuse de la santé de leur clientèle. Elle leur permet notamment d'acquérir les compétences suivantes :

- Apprendre les gestes et techniques culinaires garantissant l'équilibre nutritionnel
- Mettre en pratique ces gestes et techniques, afin de pouvoir les reproduire et les décliner dans leur établissement
- Approfondir leurs connaissances sur les aliments et leurs propriétés nutritives
- Acquérir des connaissances relatives à l'impact de la cuisine sur la santé
- Comprendre de quelle manière et dans quelle mesure, leur pratique culinaire habituelle peut influencer sur la santé
- Optimiser le rôle qu'ils peuvent jouer en santé publique

Pour les professionnels de santé, la certification permet d'attester de leur capacité à conseiller valablement leurs patients atteints de pathologies induites ou aggravées par l'alimentation.

Elle leur permet notamment d'acquérir les compétences suivantes :

- Apprendre les gestes et techniques culinaires garantissant l'équilibre nutritionnel
- Mettre en pratique ces gestes et techniques, afin de pouvoir guider efficacement leurs patients
- Acquérir des connaissances sur les aliments et leurs propriétés nutritives
- Maîtriser les méthodes de communication pédagogiques pour conseiller le patient

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences théoriques, diététiques et médicales

- Acquérir des connaissances relatives à l'impact de l'alimentation et de la cuisine sur la santé
- Comprendre les enjeux de l'équilibre alimentaire
- Contrôler l'équilibre alimentaire aux plans qualitatif et quantitatif
- Maîtriser les outils pédagogiques de communication avec les patients (pour les professionnels de santé)

Compétences théoriques, diététiques et culinaires

- Approfondir la connaissance des aliments et de leurs propriétés nutritives
- Optimiser le choix des aliments (morceaux de viandes et poissons, saisons des fruits et légumes, propriétés des céréales et produits sucrants...)
- Savoir évaluer le niveau calorique et nutritionnel des aliments
- Calculer le niveau calorique et nutritionnel des recettes
- Améliorer les techniques de dégraissage des viandes et poissons

- Etudier les différentes méthodes de cuissons
- Maîtriser les différentes méthodes de cuisson saine : cuisson vapeur, sous vide, pochée, rôtie, par échange, par saisissement, etc.

Compétences pratiques, en cuisine de santé

- Etablir des menus respectant l'équilibre alimentaire
- Apprendre les bases de la cuisine respectant la santé : bouillons, sauces froides et chaudes, liaisons, sauces émulsionnées, coulis, etc.
- Mettre en pratique et décliner ces enseignements
- Appliquer les différentes méthodes de cuisson saine

Compétences pratiques, en pâtisserie de santé

- Etablir des recettes respectant l'équilibre alimentaire
- Savoir choisir les produits sucrants en fonction de leurs propriétés
- Apprendre les bases de la pâtisserie respectant la santé : bavaois, crèmes anglaises, glaces...
- Maîtriser les méthodes de substitution : blancs montés, gélifiants...
- Mettre en pratique et décliner ces enseignements

Les constituants-compétences décrits précédemment sont évalués dans leur globalité.

Les compétences des deux premiers blocs sont évaluées à travers leur mise en place au cours des ateliers pratiques, culinaires comme diététiques.

Ainsi, les diététiciennes évaluent-elles les aptitudes suivantes :

- Comprendre les enjeux de l'équilibre alimentaire
- Contrôler l'équilibre alimentaire aux plans qualitatif et quantitatif
- Maîtriser les propriétés nutritives des aliments
- Evaluer le niveau calorique et nutritionnel des aliments
- Calculer le niveau calorique et nutritionnel des recettes
- Maîtriser les outils pédagogiques de communication avec les patients (pour les professionnels de santé)

Le Chef enseignant, lui, évalue les qualifications listées ci-dessous :

- Optimiser le choix des aliments (morceaux de viandes et poissons, saisons des fruits et légumes, propriétés des céréales et produits sucrants...)
- Maîtriser les techniques de dégraissage des viandes et poissons
- Utiliser les différentes méthodes de cuisson saine : cuisson vapeur, sous vide, pochée, rôtie, par échange, par saisissement, etc.

Les compétences des deux autres blocs sont, quant à elles, évaluées et corrigées au cours de l'enseignement culinaire. Le Chef enseignant évalue ainsi les savoir-faire suivants :

- Maîtriser les bases de la cuisine respectant la santé : bouillons, sauces froides et chaudes, liaisons, sauces émulsionnées, coulis, etc.
- Maîtriser les bases de la pâtisserie respectant la santé : bavaois, crèmes anglaises, glaces...
- Maîtriser les méthodes de substitution : blancs montés, gélifiants...
- Appliquer les différentes méthodes de cuisson saine
- Optimiser le choix des produits sucrants en fonction de leurs propriétés
- Décliner ces enseignements

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

- Etre professionnel de cuisine, de la restauration ou des métiers de bouche
- ou
- Etre professionnel de santé

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/12/2021

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.institutmichelguerard.com

Brochure en pièce jointe:

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/1683/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	2
Parcours menés à terme	2
Taux d'achèvement	100 %
Période	06/2022

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	17
Montant total engagé	40 956 €
Coût moyen par dossier	2 409 €
Durée moyenne	33 h
Période	02/2020 – 11/2021
France compétences	96 %
Reste à charge titulaire	4 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.