

## MANAGER GASTRONOMIE ET SANTE



Beauvais • Institut Polytechnique

### PRESENTATION

*Le manager en « gastronomie et santé » est un professionnel de la santé dont l'activité est principalement axée sur l'alimentation et la nutrition. Il assume la responsabilité d'un poste de production culinaire en maîtrisant les techniques et la technologie culinaire au service des besoins alimentaires spécifiques.*

#### Emplois concernés

\* Dans les centres hospitaliers de soins et de santé, publics et privés : Responsable innovation Culinaire Santé, Chef de cuisine, Directeur de la restauration. Mission : définir et mettre en place les politiques concernant les menus et produits adaptés en contribuant favorablement à la performance économique et en optimisant la qualité et l'offre Alimentaire Santé.

\* Dans l'exercice libéral : Consultant, Coach auprès des entreprises et collectivités.

Poursuite d'études : Master « Alimentation et santé ».

### OBJECTIFS

A l'issue de la formation, les stagiaires sont à même de proposer dans les maisons de retraite, hôpitaux, centres sportifs, maisons de convalescence, des repas respectant les critères organoleptiques de la cuisine dite « gastronomique » tout en respectant les contraintes alimentaires spécifiques de chaque établissement.

### PROGRAMME

Alimentation et santé : Organisation moléculaire de la matière vivante. Physiologie de la nutrition. Physiopathologie. Connaissance des aliments. Régimes. Techniques culinaires. Microbiologie. Impact de la filière de production sur la qualité nutritionnelle des produits : bio, locavore, bbc.

Production : Techniques de cuisson. Découpes. Conditionnement, conservation. Vapo-saveur, micro-onde. Cuisson basse température, four à vapeur. Sous-vide, congélation. Atres techniques : coction, croûte de sel. Maîtrise de l'impact de la production sur la qualité nutritionnelle des produits. Intérêt des substituts. Préservation de la valeur hédonique des produits (liée au plaisir). Analyse sensorielle. Créations culinaires autour de couleurs, formes et mots clés (haine, joie, amour...). Gestion des coûts. Connaissance des différents labels de qualité : label AB (et autres label de bio), label rouge, etc.. Gestion des flux : stabilité nutritionnelle, équipement, etc.

Management - Gestion : Communication verbale et non verbale. Développement de la capacité à adopter un mode de management adapté à la situation rencontrée. Affirmation de son leadership. Gestion, direction et développement de son équipe. Accompagnement du changement. Gestion des conflits. Gestion de projet (rappel des lignes du management de projets : tableau de bord, réunion, compte-rendu). Immersion professionnelle. Projet individuel et présentation powerpoint. Visite d'entreprise et conférence professionnelle. Etude de cas réelle à traiter en groupe avec un professionnel. Réponse à des appels d'offres. Convention Collective CHR ou hôpitaux. Gestion financière : ratio, trésorerie, charges de personnel analyse des surcoûts nutritionnels.

## VALIDATION

En cours de validation avec E.A.B.H.E.S (European Bachelor professionnel).

## DEMARCHE PEDAGOGIQUE

Cette formation est basée sur un partenariat avec l'Université agro-alimentaire « LASALLE Beauvais ». Elle est dispensée par des professionnels, formateurs de l'INFA et par les professeurs de LASALLE. L'équipe pédagogique de l'INFA, composée de formateurs permanents et de vacataires, est issue du monde professionnel. Elle actualise régulièrement ses compétences. *Cycle réalisé sous ASSURANCE QUALITE dans le cadre de la CERTIFICATION ISO 9001 Version 2008 de l'INFA.*

## CONDITIONS D'ACCES

**Prérequis** : être âgé(e) de 18 ans minimum. La formation est accessible :

\* à tous les étudiants à la suite d'un BTS Hôtellerie Restauration, option B Art de la table et Art culinaire et BTS Diététique ou DUT Diététique avec une mise à niveau de 10 semaines en Cuisine.

\* aux stagiaires de la Formation Professionnelle Continue dans le cadre du plan de formation, de la VAE (Validation des Acquis de l'Expérience) ou d'un CIF (Congé Individuel de Formation).

Le recrutement est effectué sur dossier, suivi d'un entretien individuel.

## MODALITES DE SELECTION ET D'INSCRIPTION

**Pour formaliser leur demande d'inscription, les candidats constituent un dossier comprenant** : une fiche de candidature, recto-verso, les bulletins scolaires de 1ère et de terminale et résultats obtenus au BAC, une lettre de motivation et un CV. **Présélection** réalisée par le responsable de formation et/ou les formateurs sur lecture du dossier de candidature. Sont convoquées aux tests, les personnes qui ont obtenu une appréciation A-B ou C aux critères suivants : projet professionnel, expériences professionnelles et diplômes. **Tests individuels d'aptitude et de niveau** : test de

logique (D48), test de niveau général, test de connaissance scientifique. **L'entretien professionnel** : le but de l'entretien est d'avoir un point de vue d'ensemble sur la candidature et de vérifier que le candidat présente les aptitudes requises, notamment un niveau général suffisant, de bonnes dispositions commerciales et le sens de la vente, un intérêt réel pour le secteur et les études choisies, une attitude personnelle et une maturité compatibles avec le cursus envisagé et la vie en formation à l'INFA, l'entretien peut comporter une partie "orientation", qui consiste à préciser au candidat les caractéristiques du secteur professionnel choisi et des différentes formations proposées.

## ORGANISATION GENERALE, DUREE, DATES

Durée : **1 an**, soit 500 heures en centre de formation (1/3 : alimentation et santé, 1/3 : production et santé, 1/3 : management-gestion). Dates : **du 4 novembre 2013 au 28 février 2014.**

## LIEU

La formation a lieu à l'**INFA Picardie à Gouvieux (60).**

## COÛT ET FINANCEMENT

Participation aux **frais de formation** : 4500 € (possibilité de règlement en plusieurs mensualités).

**Frais d'inscription** : 230 €.

**Aucun frais de sélection.**

## RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

INFA PICARDIE  
Le Manoir chemin des Aigles  
60270 GOUVIEUX

## CONTACT

Secrétariat INFA Le Manoir (Gouvieux)

Email : [info@infa-formation.com](mailto:info@infa-formation.com)

Téléphone : 03.44.67.14.14