

Cuisine et Pâtisserie de Santé®

CATEGORIE : C

Vue d'ensemble

Domaine(s) d'activité professionnel dans lequel(s) est utilisé la certification :

- Transverse :
- **Restauration**
 - **Santé**
 - **Hôtellerie**
 - **Education**
 - **Agroalimentaire**
 - **Bien-être**
 - **Services**

Elle concerne plus particulièrement :

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

Code(s) NAF : —

Code(s) NSF : **331r**, **221t**, **221w**

Code(s) ROME : **K1402**, **G1602**, **D1104**, **D1103**, **G1601**

Formacode : **42773**

Date de création de la certification : **01/10/2013**

Mots clés : **Minceur**, **Bien-être**, **Diététique**,
Cuisine et Pâtisserie de Santé®

Identification

Identifiant : **1683**

Version du : **09/05/2016**

Références

Consensus, reconnaissance ou recommandation :

Formalisé :

- [Livre Blanc Cuisine, Santé et Plaisir - Ministère de la Santé](#)

Non formalisé :

- [Résumé de l'Etude PRISME, étude pilote conduite par l'Université de Médecine de Bordeaux II](#)

Descriptif

Objectifs de l'habilitation/certification

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

Lien avec les certifications professionnelles ou les CQP enregistrés au RNCP

- CAP cuisine CAP agent polyvalent de restauration CAP restaurant CAP pâtissier Bac professionnel cuisine Bac professionnel restauration option organisation et production culinaire Bac professionnel boulanger pâtissier Bac technologique hôtellerie BEP cuisinier BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie dominante production culinaire BEP restauration option cuisine BTS hôtellerie restauration option art culinaire ou art de la table et service Brevet Technique des Métiers pâtisserie Mention Complémentaire cuisinier en desserts de restaurant MC art de la cuisine allégée MC pâtisserie-glacerie-chocolaterie-confiserie MC pâtisserie boulangère MC boulangerie spécialisée MC cuisinier traiteur Docteur en médecine générale Docteur en médecine spécialiste Infirmier Diététicien Aide-soignant

Descriptif général des compétences constituant la certification

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)

Public visé par la certification

- Salariés
- Demandeurs d'emploi

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 : bavarois, crèmes anglaises, glaces...
- Maîtriser les méthodes de substitution : blancs montés, gélifiants...
- Mettre en pratique et décliner ces enseignements

Modalités générales

- modules de formation de 2 à 10 jours, en continu,
- dans l'entreprise concernée (formation intra-entreprise) ou à l'Institut Michel Guérard® (formation inter-entreprises)

Liens avec le développement durable

niveau 2 : certifications et métiers pour lesquels des compétences évoluent en intégrant la dimension du développement durable

Valeur ajoutée pour la mobilité professionnelle et l'emploi

Pour l'individu

La formation de l'Institut Michel Guérard® :

- valide les connaissances et compétences du candidat en matière de pratiques culinaires respectueuses de la santé
- favorise l'évolution professionnelle du candidat et sa reconnaissance par des professionnels hors de son environnement quotidien, à travers l'acquisition de nouvelles aptitudes : promotion sociale
- renforce l'employabilité des titulaires de la formation au regard de la politique de santé publique et des tendances actuelles (alimentation bio, bien-être, écologie) : transfert sur d'autres secteurs d'activités.

Pour l'entité utilisatrice

La formation de l'Institut Michel Guérard®, en permettant aux certifiés d'être en adéquation avec les besoins et exigences du marché :

- accompagne l'entité utilisatrice dans son projet de déploiement d'une cuisine respectueuse de la santé destinée à ses clients, ses patients, ses salariés, et accroît donc la qualité et la valeur de ses services ;
- valorise l'entité utilisatrice en manifestant son engagement à contribuer aux politiques de santé publique, et lui permet ainsi de revendiquer un positionnement de marché, en accord avec certaines attentes sociales et de consommation.

Evaluation / certification

Pré-requis

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

ou

- Etre professionnel de santé

Compétences évaluées

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 : bavarois, 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

Centre(s) de passage/certification

- Au sein de l'entreprise candidate
- A l'Institut Michel Guérard (<http://www.institutmichelguerard.com>)

- Décliner ces enseignements

Niveaux délivrés le cas échéant (hors nomenclature des niveaux de formation de 1969)

Aucun

La validité est Permanente

Possibilité de certification partielle : non

Matérialisation officielle de la certification :

Certificat de compétence nominatif

Plus d'informations

Statistiques

Environ 170 participants ont été certifiés depuis l'inauguration de l'Institut Michel Guérard®

Autres sources d'information

www.institutmichelguerard.com

Brochure en pièce jointe: <http://www.institutmichelguerard.com/wp-content/uploads/2016/01/Plaque-IMG-2016-v2BATBD2.pdf>