



LA CUISINE VÉGÉTALE.



PROFIL

Tous les professionnels travaillant au service des patients malades dans un cadre de soin, médicosocial ou à domicile, Personnel diététique & restauration, Personnel soignant Aidant, Maîtresse de maison



PRÉ-REQUIS

Aucun

- Comprendre les enjeux sur la santé & les bénéfices nutritionnels
- Identifier les groupes d'aliments & leurs apports nutritionnels
- Maîtriser les associations & les techniques de mise en oeuvre protectrices
- Réaliser & présenter des recettes savoureuses & attrayantes pour les convives
- Développer sa créativité dans l'élaboration de repas à base de végétaux

CONTENU

Connaissance des groupes d'aliments végétaux :

- Classement
- Composition nutritionnelle
- Principes d'équilibre nutritionnels & associations
- Influence des technologies & modes alimentaires

Les techniques de mise en oeuvre en pratique :

Avantages/inconvénients du point de vue nutritionnel & palatabilité

- Les cuissons en immersion
- Les cuissons basses températures, wok
- Les marinades
- La place des condiments & épices
- Utilisation des huiles

La créativité appliquées aux aliments végétaux :

- Les textures
- Le visuel & la décoration

MÉTHODE

- Identification des besoins de formation
- Apports théoriques & perfectionnement des connaissances à partir du partage des pratiques & d'expériences
- Analyse des pratiques professionnelles à partir de situations professionnelles apportées par les stagiaires
- Pratiques appliquées au public concerné (6 heures)
- Dégustation (2 heures)
- Évaluation de l'impact de la formation (plan d'action)
- Apports documentation technique & recettes

POINTS FORTS

- Menus & recettes



INTERVENANT

Diététicienne-nutritionniste



2 JOURS

22-23 janvier 2019,
17-18 septembre 2019 &
Intra-établissement



700,00 €

Prix TTC/participant
Tarif groupe intra

[NOUS CONSULTER](#)



CONTACT

Localisation, hébergement,
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

