



LE MANGER MAINS.



PROFIL

Chef de cuisine, cuisinier,
agent polyvalent tous segments
Maîtresse de maison
Animateur /Educateur spécialisé
enfance & sujet âgé, Référent
nutrition tous segments



PRÉ-REQUIS

Aucun

- Comprendre les enjeux nutritionnels associés à la maladie d'Alzheimer ou les pathologies apparentées
- Identifier les ingrédients de base, le matériel nécessaire les techniques associées
- Réaliser & présenter des bouchées
- Développer sa créativité dans l'adaptation des recettes & le modelage des textures
- Associer sa démarche au projet d'établissement

CONTENU

- Principales modifications physiques & physiologiques liées au vieillissement
- Stratégie de renutrition :
 - Connaissance des apports nutritionnels
 - Connaissances des portions adaptées
 - Connaissance des couleurs & textures attendues
 - Consistance des jus/des sauces d'accompagnement
- Process de fabrication : techniques de cuisson, moulages
- Les règles de sécurité alimentaire de ces préparations, remise en température, conservation, délais entre la fin de la préparation & le service

MÉTHODE

- Apports théoriques & perfectionnement des connaissances nutritionnelles : variété & densité nutritionnelle
- Techniques culinaires : confection de bouchées types (Recettes ciblées en fonction du menu & fournies)
- Présentation du matériels, ressources documentaires (livre de recettes & cahier des dressages) & dégustation des bouchées réalisées
- Analyse des contraintes techniques sur site. Echange sur la stratégie de production

POINTS FORTS

- Déclinaison menus
- Fiches recettes & cahier dressage



INTERVENANT

Diététicienne-nutritionniste



2 JOURS

7-8 décembre 2020
& Intra-établissement



600,00 €

Tarif groupe intra



CONTACT

Localisation, hébergement,
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

[NOUS CONSULTER](#)

