



LES PLATS ÉQUILIBRÉS À TEXTURE MODIFIÉE.



PROFIL

Chef de cuisine, Cuisinier,
Agent polyvalent tous segments
Maitresse de maison, Animateur
/Éducateur, spécialisé enfance &
sujet âgé, Référent nutrition tous
segments



PRÉ-REQUIS

Aucun

- Comprendre les bénéfices thérapeutiques des repas à texture modifiée
- Identifier la diversité des repas modifiés & leurs applications
- Réaliser et présenter des repas à texture modifiée savoureux & attrayants pour les résidents
- Développer sa créativité dans l'élaboration de ces repas

CONTENU

Contexte & caractéristiques d'un repas à texture modifiée :

- Rappels du rôle de la mastication & de la salivation lors du passage des aliments
- Caractéristiques des personnes concernées
- Principes diététiques en cas de mastication défectueuse
- Les éléments favorisant la déglutition

La réglementation sanitaire applicable à ces produits :

- Les règles : de préparation, remise en température, conservation, délais entre la fin de la préparation & le service

La texture modifiée : menu adapté & différentes textures attendues

- Techniques d'élaboration

La créativité appliquée aux textures modifiées :

- Techniques de cuisson
- Association des saveurs
- Laisser son identité au produit
- 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

- Livret méthodologie & recettes



INTERVENANT

Cuisinier spécialisé



2 JOURS

20-21 octobre 2020
& intra-établissement



600,00 €

Prix TTC/participant
Tarif groupe intra



CONTACT

Localisation, hébergement,
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

[NOUS CONSULTER](#)

