



MAÎTRISE CULINAIRE DES PLATS ÉQUILIBRÉS ENRICHIS.



PROFIL

Professionnels travaillant au service des patients malades dans un cadre de soin/ médicosocial/à domicile, Personnel de diététique, de restauration, soignant, Maitresse de maison



PRÉ-REQUIS

Aucun

- Comprendre les bénéfices thérapeutiques des repas enrichis
- Identifier la diversité des ingrédients enrichissants & leurs applications nutritionnelles
- Réaliser & présenter des recettes enrichies savoureuses & attrayantes pour les résidents
- Développer sa créativité dans l'élaboration de ces repas

CONTENU

Contexte & caractéristiques de l'enrichissement :

- Rappels du rôle de l'enrichissement
- Caractéristiques des personnes concernées
- Principes diététiques en cas de dénutrition
- Les aliments & nutriments concernés

L'enrichissement en pratique :

- Menu adapté & association aliment enrichissant/plat
- Techniques d'assemblage
- Bonnes pratiques d'hygiène associées

La créativité appliquées à l'enrichissement :

- Techniques de cuisson
- Association des saveurs & interaction nutriment
- 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



INTERVENANT

Cuisinier spécialisé



2 JOURS

26-27 février 2019,
22-23 octobre & intra-établissement



700,00 €

Prix TTC/participant
Tarif groupe intra

[NOUS CONSULTER](#)



CONTACT

Localisation, hébergement,
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

