

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

Nous consulter.

Durée :

3 jours/21h00.
(2+1) 2 jours consécutifs in situ,
suivis d'une journée de retour
d'expériences et approfondissement
(optionnelle).

Qui est concerné?

Restauration collective en liaison froide ou
en liaison chaude.

Les stagiaires : 8^{maxi}.

Agent polyvalent, aide de cuisine / cuisinier

Programme de formation :

Réf.: INTR7
Intra-entreprises

→ **1 / Le menu proposé aux résidents sans problématiques particulières de « mastication/déglutition » doit, pour des raisons à la fois organisationnelles et d'appartenance à une communauté, pouvoir être décliné dans sa totalité ou presque.**

→ **2 / Une préparation en texture modifiée sera d'autant plus intéressante du point de vue organoleptique et nutritionnel qu'elle sera réalisée à partir de produits ayant été cuits à juste température.**

- Les « enjeux » liés à l'alimentation des Convives Séniors (Plaisir, Nutrition et Attentes).
- La dysphagie et la texturation.
- Le matériel et son utilisation (Mixer ou Blixer).
- Gélification, épaississement, les produits et techniques de texturation.
- La texturation des crudités (entrées et desserts).
- Les boissons (chaudes et froides).
- La texturation des cuitités (chaudes et froides).
- La texturation des viandes, volailles et poissons (en sauce ou pièces).
- Les œufs.
- La texturation des sauces.
- Les enrichissements.
- Point hygiène et mise à jour du Plan de Maîtrise Sanitaire de l'établissement.

Objectifs Pédagogiques :

✓ Proposer une alimentation de qualité, adaptée aux besoins et attentes des personnes âgées.

- Acquérir les repères techniques de texturation liés aux problématiques de déglutition. A l'issue de la formation les participants seront capables de réaliser les texturations spécifiques aux besoins des résidents, déclinées des menus du jour.

Économies

Qualité

Efficience des organisations

Les prérequis :

Pas de prérequis. Cette formation s'adresse à des agents de restauration ayant besoin de disposer d'une formation de base en restauration collective.

Pédagogie :

Apports théoriques et échanges de pratiques, mise en œuvre sur poste de travail. Un livret de formation sous forme numérique sera remis aux participants.

Matériels :

Idéalement votre cuisine doit être équipée d'un four mixte et ou de marmites. Nous pouvons mettre un mixer à disposition.