



# TEXTURES MODIFIÉES

## ÉQUIPE CUISINE

PF-F004 V6 25/08/2024

Développer  
sa créativité  
et maintenir le plaisir  
de manger tout  
en modifiant la texture  
: tout un programme  
et un beau challenge



### ÉQUIPE CUISINE

En institution



14H

Soit 2 jours



### CUISINIER

Assure la formation



1 150 € / JOUR

Soit 2300€ la session



### RÉFÉRENT HANDICAP

Véronique Racine



Observatoire Départemental de l'Orientation et de la Formation Professionnelle de la Côte d'Azur

### PRÉ REQUIS :

Diplôme ou expérience en cuisine  
Formation HACCP

### OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- De connaître ce que l'on appelle « Cuisine Traditionnelle Modifiée »
- Adapter les menus
- D'aborder les risques bactériologiques majeurs et les bonnes pratiques à adapter au cours du processus (préparation, mixage, cuisson, refroidissement, remise en température, distribution)
- De présenter des textures modifiées : molle, haché, mixé, liquide, manger-mains – exigences et contraintes de mise en place (température...)

### CONTENU :

- Zoom sur le processus : préparation, mixage, cuisson, refroidissement, remise en température, distribution
- Éléments HACCP et PMS · Alimentation enrichie : fractionner et diminuer les volumes ; enrichir en protéines et en calories
- Matériel de préparation et dressage
- Cuisson "basse température "et ses bienfaits
- Valoriser ces textures par des dressages créatifs et accessibles
- Les nouvelles textures et approches du repas pour les plus dépendants
- Élaboration d'un ou plusieurs plats en textures modifiées tenant compte du plan alimentaire – plat(s) consommé(s) en équipe et proposés aux résidents

### MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES PARTICIPATIFS :

- Chaque apprenant exprime ses attentes, ses expériences et ses questionnements.
- Apports théoriques.
- Exercices pratiques individuel et/ou en groupe.
- Partage d'expériences et réflexions.

### MODALITÉS :

- DÉROULEMENT : en présentiel.
- ÉVALUATION : de vos attentes en amont + des connaissances et des compétences pré test / post test.
- FIN DE FORMATION : nous vous remettons une attestation de participation et d'acquisition des connaissances / compétences.

Le programme détaillé vous sera communiqué après validation de votre inscription, conformément aux critères de l'indicateur 1 du référentiel Qualiopi.

☎ 05 65 59 07 64

🌐 [atoutformations.fr](http://atoutformations.fr)



# TEXTURES MODIFIÉES ÉQUIPE CUISINE



EN CONFORMITÉ AVEC LE RÉFÉRENTIEL HAS - CO-CONSTRUCTION ET PERSONNALISATION DU PROJET  
D'ACCOMPAGNEMENT : ADAPTER LE PAP ET GÉRER LES RISQUES ASSOCIÉS

## FORMATIONS INTER-ÉTABLISSEMENTS :

Elle permet aux professionnels de différents établissements de se rencontrer et de partager leur expérience, tout en améliorant leurs compétences professionnelles.

## FORMATIONS INTRA-ÉTABLISSEMENTS :

Elle est construite selon les attentes et besoins de l'établissement, permet de travailler sur les documents et/ou matériel internes en appui de la formation pour accompagner les équipes dans leurs montées compétences.

