



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.



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.

