

# REALISER DES PREPARATIONS CULINAIRES EN TEXTURES MODIFIEES



Programme R08

**FORM' ACTIONS**  
FORMATIONS CONSEIL BUREAU D'ETUDES

0685840489

info@formactions.fr

www.formactions.fr

Lorsque l'âge ou l'état de santé ne permettent plus une alimentation en texture normale, il est important que les équipes de fabrication soit capable de réaliser des préparations culinaires en textures modifiées. Cette formation leur donne les clés pour réussir des repas savoureux et adaptés. .

 2 jours soit 14 h en présentiel



Personnel de cuisine en collectivité

 Compréhension du français à l'oral et à l'écrit.

## OBJECTIFS :

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- ✓ Accompagner les personnes en situation de dépendance alimentaire
- ✓ Comprendre le risque de dénutrition protéino-énergétique des personnes ayant une alimentation en texture modifiée
- ✓ Acquérir les repères techniques spécifiques à la réalisation des repas en texture modifiée.
- ✓ Garantir la sécurité alimentaire des préparations
- ✓ Redonner du plaisir à manger en valorisant les assiettes
- ✓ Maîtriser la réalisation des productions culinaires en textures modifiées.
- ✓

Les compétences visées par cette formation sont :

- ✓ Réaliser des préparations culinaires savoureuses en textures modifiées
- ✓ Maîtriser l'enrichissement des préparations culinaires
- ✓ Redonner du plaisir à manger

## LES POINTS FORTS DE LA FORMATION :

Formation transversale concernant l'ensemble des ateliers d'une cuisine collective. Axée sur la pratique, cette formation permet aux stagiaires de réaliser, par eux-mêmes des repas complets en textures modifiées.

## MODALITE ET DELAI D'ACCES

3 mois à 1 semaine avant le démarrage de la formation dans la limite des effectifs indiqués. La formation se fait prioritairement dans l'entreprise. Les conditions d'accueil de la formation seront validées en amont.

Les personnes en situation de handicap peuvent avoir des besoins spécifiques pour suivre la formation. N'hésitez pas à nous contacter pour en discuter.

## PROGRAMME DE LA FORMATION :

### CONTENU THEORIQUE :

- ✓ Les principes de l'équilibre alimentaire et les 7 groupes d'aliments.
- ✓ Les fonctions du repas
- ✓ Les macros et micros-nutriments
- ✓ L'alimentation spécifique de la personne du troisième âge
- ✓ La spirale de la dénutrition protéino-énergétique
- ✓ Les besoins particuliers des convives nécessitant une alimentation adaptée.
- ✓ Les différentes textures et leurs intérêts.
- ✓ L'intérêt thérapeutique de la conception de repas mouliné ou mixé
- ✓ Conjuguer préparation de repas spécifiques (texture modifiée) et qualité organoleptique (goût, présentation...).
- ✓ Acquérir des techniques d'enrichissement des plats.
- ✓ Analyser les risques en termes d'hygiène et rédiger les protocoles à appliquer.
- ✓ Savoir utiliser les aides et additifs alimentaires (gélifiants, texturants, émulsifiants, épaississants, colorants, ...)

### CONTENU PRATIQUE :

- ✓ Organiser sa production en tenant compte des préparations à textures modifiées
- ✓ Les techniques de travail sur les entrées, les viandes, les poissons, les féculents, les légumes verts, les sauces, les fromages, les fruits, la pâtisserie et les boissons pour la réalisation des repas complet en textures modifiées.
- ✓ Mixage à cru et mixage cuit
- ✓ Enrichissement des préparations
- ✓ Utilisation des texturants, des gélifiants et des épaississants à froid et à chaud
- ✓ Présentation des assiettes

REALISATION DE 4 A 8 RECETTES PAR JOUR DE FORMATION (ENTREE, PLAT, GARNITURE, DESSERT)

## RESSOURCES PEDAGOGIQUES :

Équipe pédagogique :

Formateur avec plus de 15 ans d'expérience

Ressources techniques et pédagogiques

- Projection du support de formation, de la méthodologie
- Exposé théorique
- Études de cas concrets des entreprises présentes lors de la formation.
- Travail d'équipe en salle.
- Exercices pratiques
- Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation.
- Méthodes affirmatives, interrogatives et actives employées
- Mise en œuvre pratique au sein de la cuisine de l'établissement

Évaluation des résultats

- Feuilles de présence.
- Quizz Pré et Post formation
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation

## TARIF :

Nous contacter