

## Elaborer des repas à texture modifiée : apprentissage de la cuisine traditionnelle

14 heures

FDM006

### OBJECTIFS

Objectif(s) de formation Adapter les différentes textures aux capacités des patients/résidents et satisfaire leurs besoins nutritionnels Maîtriser les procédures d'hygiène relatives à leur fabrication Développer sa créativité et maintenir le plaisir de manger tout en modifiant la texture Objectif(s) pédagogique(s) Comprendre les nécessités thérapeutiques des repas à texture modifiée Maîtriser les différentes textures Maîtriser les procédures d'hygiène spécifiques Mettre en œuvre des recettes savoureuses et attrayantes pour maintenir le plaisir de manger Mettre en œuvre des recettes adaptées afin de répondre aux besoins nutritionnels Répondre aux problèmes de déglutition, mastication, pathologies « Alzheimer, Parkinson, et autres handicaps... »

### PROGRAMME

#### Textures modifiées : pour qui et pourquoi ?

Différentes textures : comment choisir ?

Distinguer le mixé du mouliné

Recette de préparations en textures modifiées

Procédure hygiène pour les textures modifiées

Les risques bactériologiques majeurs et les bonnes pratiques à adapter au cours du processus (préparation, mixage, cuisson, refroidissement, remise en température, distribution)

Technique de cuisson "basse température"

Le manger-main

#### Aspects organoleptiques des textures modifiées

Comment cuisiner les légumes et les viandes pour les rendre plus savoureux : valorisation des hachés, mixés

Comment préparer les viandes pour éviter la recuisons dans les chariots chauds : les différents modes de cuisson ; les différentes sauces : préparations pour viandes, poissons avec fiches de recette pour chaque préparation

#### Aspect présentation des textures modifiées

#### Aspect bactériologique des textures modifiées

#### Public visé

#### Pré-requis

Aucun

#### Modalités pédagogiques

##### Les plus

Formation réalisée sur plateau technique dans les locaux de la Faculté des métiers

[Formation réalisée en partenariat avec la FDM35 - CCI]

#### Qualifications des

**formateurs** Formateur cuisinier diplômé avec expérience significative dont les compétences d'animation sur cette thématique sont validées par notre service pédagogique. dans le cadre de la démarche qualité , le formateur communique annuellement les actions mises en place ou les formations suivies contribuant au développement de ses compétences.

#### Moyens et supports pédagogiques

Réalisation de recettes en fonction des produits de saison Fiches techniques de recettes pour les entrées, les plats principaux, les laitages et desserts divers pesage des aliments.

Chaque participant doit venir avec sa tenue professionnelle ainsi que sa mallette de cuisine (si possible).

#### Modalités d'évaluation et de



**suivi**

Dans le cadre de notre process qualité, chaque stagiaire est évalué en amont de la formation pour identifier les pré-requis des apprenants et à l'issue de la formation pour évaluer l'acquisition des connaissances.

*Cette formation ne fait pas l'objet d'un contrôle des acquis via une certification.*