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

14 heures
FDM006

Objectifs pédagogiques

Objectif(s) de formationAdapter 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 textureObjectif(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… »

Public(s)

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

Formateur

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