

Établir des recettes texturées adaptées aux jeunes enfants



Durée 7 heures (1 journée)	Date En fonction de vos disponibilités
Lieu Au sein de votre établissement ou en cuisine d'application	Prix 600€ HT /personne 900 € HT : tarif groupe

- Les méthodes de cuissons : à l'eau, à l'étuvée, braisé, en papillote etc.

Méthodes pédagogiques

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Mise en application concrète lors des ateliers pratiques, interactions avec le formateur.

Public concerné

Personnel travaillant en crèches et en charge de la restauration.

Prérequis

Cette action de formation ne nécessite aucun prérequis.

Objectifs de formation

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de/d' :

- Acquérir des techniques et une méthodologie pour mixer des plats pour les enfants.
- Faire découvrir des nouveaux goûts.
- Mettre en valeur la prestation mixée.
- Proposer une alimentation saine durable et de qualité.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Connaître les différentes textures.
- Décrire les principaux modes de cuissons
- Introduire des nouveaux goûts
- Rendre le plat appétissant.
- Cuisiner des recettes en limitant les protéines animales, en limitant ses déchets.

Contenu

- Liste de recettes propices à la modification de textures tout en favorisant la découverte culinaire.
- Réalisation des texture mixées, hachées...
- Protocole HACCP autour des textures modifiées.

Intervenant

Formateur Métier

Modalités d'évaluation

Quizz, Questionnaire, QCM

Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour personnes en situation de handicap. Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.



Le Savoir Partagé - RESTORIA

12 rue Georges Mandel - C.S. 50 955 - 49 009 ANGERS CEDEX 1

Tél : 02.41.25.37.11

N° de déclaration d'activité du centre de formation : 52 49 02387 49