

Réaliser des textures modifiées et des manger-mains



Durée 14 heures (2 jours)	Date Nous consulter
Lieu Cuisine d'application en centre de formation	Tarif 1800 € HT / personne 2100 € HT : tarif groupe

Public concerné

Cuisiniers(ères), Chefs gérants(tes), aide de cuisine
Responsables de restaurant,

Prérequis : Aucun

Objectifs de formation

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

- Connaître les protocoles en hygiène et sécurité alimentaire en matière de textures modifiées et en manger-mains.
- Adapter une prestation alimentaire à une clientèle ayant une pathologie qui nécessite des repas à textures modifiées ou en manger-mains

Objectifs pédagogiques

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

- Connaître les différentes textures et appliquer les techniques associées en respectant le protocole HACCP.
- Connaître les risques alimentaires autour des repas à textures modifiées et en manger-mains.
- Ordonner son travail en fonction des textures à adapter.
- Utiliser le matériel adapté
- Utiliser et doser les principaux gélifiants
- Texturer un plat en respectant les grades de granulométrie
- Comprendre une fiche technique.
- Mettre en valeur la prestation.

Contenu

- Protocole HACCP autour des textures modifiées et des manger-mains
- Liste des aliments à mixer
- Les grades de granulométrie
- Les texturants
- Fiches techniques
- Techniques de dressage

Méthodes pédagogiques

Démonstrative et active.

- Théorie : Exposé sur un support audiovisuel.
- Pratique : Mise en application concrète

Intervenant

Formateur Métier

Modalité d'évaluation

Cette formation donne lieu à une certification. Les candidats recevront une convocation pour les informer des modalités de l'examen. Remise d'une certification « Le Savoir Partagé » à l'issue de l'examen sous réserve du niveau d'acquisition. A défaut une attestation de formation sera remise.

- **Épreuve pratique** : plat cuisiné à texturer
- **Épreuve orale** : Des questions techniques complémentaires sont posées par le jury. Se déroule en présentiel

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.