

Les textures modifiées et les plats enrichis



Durée 7 heures	Date En fonction de vos disponibilités
Lieu Cuisine d'application en centre de formation	Prix 910 € HT /personne 1150 € HT : tarif groupe

Public concerné

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

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' :

- Connaître les raisons d'une alimentation mixée et les convives concernés.
- Identifier les besoins de pratiquer des repas à textures modifiées.
- Identifier les risques alimentaires autour des repas à textures modifiées.
- Acquérir des techniques et une méthodologie pour développer des recettes.
- Enrichir l'alimentation d'une personne âgée dénutrie à l'aide d'un protocole et de tableaux d'enrichissement.

Objectifs pédagogiques

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

- Connaître les différentes textures et appliquer les techniques des Mixés Savoureux RESTORIA.
- Comprendre une fiche technique.
- Définir la dénutrition et l'enrichissement.
- Comprendre et appliquer le protocole d'enrichissement et les tableaux venant en complément.
- Connaître et remplir les documents de surveillance alimentaire et le suivi de l'enrichissement.

- Adapter une prestation alimentaire à une clientèle ayant une pathologie qui nécessite des repas à textures modifiées.
- Mettre en valeur la prestation.

Contenu

- Liste des aliments à mixer.
- Protocole HACCP autour des textures modifiées.
- Dénutrition et conséquences.
- Protocole et tableaux d'enrichissement.
- Outils de surveillance alimentaire et suivi de l'enrichissement.

Méthodes pédagogiques

Démonstrative et active.

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

Intervenant

Formateur Métier et Diététicienne

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.