

Réaliser des plats mixés

Ce contenu saura s'adapter à vos contraintes en termes de contenu, durée, séquençement, modalités... De ce fait, ce n'est pas un programme de formation.

L'exemple fourni ci-dessous est d'une durée de : 7,00 heures.

OBJECTIFS

Acquérir les connaissances et méthodes pour réaliser un repas mixé équilibré, de l'entrée au dessert. S'appuyer sur les bonnes pratiques en HACCP et expliquer les enjeux de l'alimentation des résidents accompagnés.

DESCRIPTION

INTRODUCTION

- Présentation du formateur, du programme et des objectifs
- Positionnement des stagiaires : questions, attentes
- Evaluation préformation

CONTENU

L'ALIMENTATION DES PERSONNES ÂGÉES ou HANDICAPEES

- Les enjeux
- Les objectifs nutritionnels adaptés à la personne âgée ou handicapée

REPAS À TEXTURE MODIFIÉE ET TROUBLES ALIMENTAIRES

- Troubles de la mastication
- Troubles de la déglutition

LES TEXTURES ADAPTÉES AUX TROUBLES

- Haché / tendre / mou
- Mixé
- Mixé lisse
- Mixé liquide

LES TECHNIQUES CULINAIRES SPÉCIFIQUES AUX MANGER-MAINS

- Caractéristiques des manger-mains
- Les notions de gélifiant, épaississant et additif

LES IMPACTS DES REPAS À TEXTURE MODIFIÉE POUR LE PERSONNEL DE CUISINE

- Améliorer l'état nutritionnel des résidents
- Adapter le process de fabrication
- Adapter la vaisselle

MISE EN OEUVRE DES PLATS À TEXTURE MODIFIÉE ET MANGER-MAINS

- Compatibilité des produits avec la texture mixée
- Les éléments de décoration
- Les formes et la présentation

-> *Application pratique et dégustation : la préparation de l'atelier culinaire se fera au préalable de l'action de formation avec le choix, à partir du menu, des textures modifiées (hachées, mixées) et des plats (entrée, plat, dessert).*

L'atelier permettra de revoir :

- Les techniques de cuisson
- Les règles de remises en température
- Les délais de conservation
- L'organisation de son poste de travail
- Les règles d'hygiène
- La présentation des plats

BILAN DE LA FORMATION

- Tour de table : retour des stagiaires au regard des objectifs présentés
- Evaluation post formation

PUBLIC

Professionnel(le)s concernés

PROFIL DU / DES FORMATEUR(S)

Cuisinier formateur