

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

Nous consulter.

Durée :

2 Jours à 3 Jours selon vos besoins.

Qui est concerné?

Restauration traditionnelle, scolaire, de santé, d'entreprise, traiteur, laboratoire culinaire.

Les stagiaires : 8^{maxi}.

Agents opérationnels et encadrants, service diététique, responsable qualité.

Programme de formation :

Réf.: INTR6
Intra-entreprises

→ 1 / ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES SUR LES BESOINS NUTRITIONNELS DES SENIORS.

→ 2 / LA NUTRITION DES SENIORS.

Les besoins nutritionnels. / Les problèmes de déglutition, la dysphagie. / Les attentes culinaires des seniors.

→ 3 / TECHNIQUES CULINAIRES.

Définir les couples temps température en fonction des produits à traiter. / Les modes de cuissons (traditionnelles, de nuit, sous vide) en fonction de vos équipements et de vos attentes. / Déstructuration des produits. / Les différentes techniques d'enrichissement. / Quels amidons utiliser pour lier les sauces? / Quels gélifiants utiliser pour structurer les plats à texture modifiée? / La structuration des aliments à texture modifiée pour le manger mains.

→ 4 / TECHNIQUES CULINAIRES.

Définir les couples temps température en fonction des produits à traiter.

→ 5 / MAÎTRISE SANITAIRE ET PASTEURISATION.

Les bonnes pratique d'hygiène. / Définir les points critiques à maîtriser. / Les principes de la pasteurisation, quels couples temps température appliquer en fonction d la nature des aliments et de la DLC attendue.

→ 6 / VÉRIFICATION DES ACQUIS.

Questionnaire de vérification des acquis. / L'évaluation de la Formation. / Débriefing avec le formateur.

Objectifs Pédagogiques :

- ✓ Comprendre les principaux troubles nutritionnels des seniors.
- ✓ Mise au point de recettes adaptées à votre structure (Matériels et nombre de résidents).
- ✓ Comprendre les réactions des amidons et des gélifiants.
- ✓ Rompre avec les présentations disgracieuses afin de stimuler l'appétit.
- ✓ Comprendre et appliquer les principes de la pasteurisation.

Économies

Qualité

Efficience des organisations

Les prérequis :

Connaissances des bases classiques de la cuisine.

Pédagogie :

Alternance d'apports théoriques et d'ateliers de pratique en cuisine avec de nombreuses recettes.

Formateur : Ingénieur en restauration.

Matériels :

Votre cuisine doit être équipée d'un four vapeur et ou de marmites compatibles. Cuisson Expertise peut se déplacer avec un mixer spécifique. Salle de formation.