

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

2 Jours à 3 Jours selon vos besoins.

Qui est concerné?

Cuisiniers en restauration de santé, diététiciennes, personnels des services de soins, chef, responsable de production

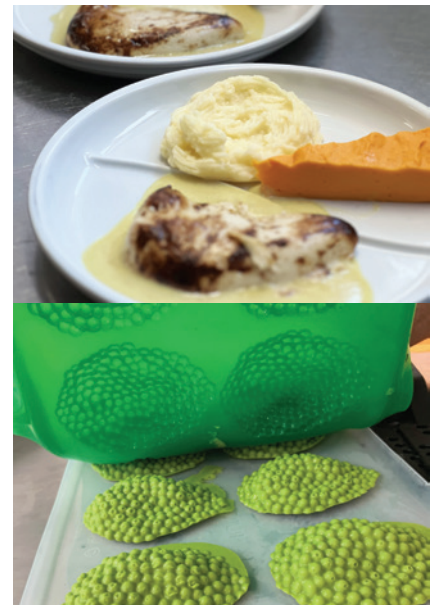
Les stagiaires :

1 à 8_{maxi}.

Programme de formation :

Réf.: INTR7
Intra-entreprise

- **1/ ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES.**
- **2/ LA NUTRITION DES SENIORS.**
 - Les besoins nutritionnels. / Les problèmes de déglutition, la dysphagie. / Les attentes culinaires des seniors.
 - Comprendre et appliquer l'IDDSI
- **3/ TECHNIQUES CULINAIRES.**
 - Apprendre à réaliser des repas en textures modifiées **en supprimant l'utilisation de texturants d'additifs alimentaires.**
 - Optimiser les apports énergétiques et protidiqes de l'entrée au dessert.
 - Améliorer considérablement les présentations par des techniques simples afin de susciter l'envie des patients et résidents concernés.
 - Les bonnes pratiques d'hygiène à respecter lors des différentes opérations culinaires.
- **4/ MAÎTRISE SANITAIRE ET PASTEURISATION.**
 - Les bonnes pratiques d'hygiène. / Définir les points critiques à maîtriser. / Les principes de la pasteurisation, quels couples temps température appliquer en fonction de la nature des aliments et de la DLC attendue.
- **5/ MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.**
 - Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.



Créer des recettes adaptées aux besoins nutritionnels des seniors et conforma à l'IDDSI

Les prérequis :

Pas de prérequis

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.

Axes principaux :

- ✓ Comprendre les besoins nutritionnels des seniors et les troubles de la déglutition.
- ✓ Comment retarder le passage aux textures modifiées par la maîtrise des cuissons?
- ✓ Réaliser des recettes adaptées à votre structure.
- ✓ Comprendre les réactions des amidons et des gélifiants.
- ✓ Stimuler l'appétit grâce aux texturations et présentations (de l'assiette au manger main).

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Identifier les niveaux de texturation existants (IDDSI).
- ✓ Réaliser des recettes texturées à partir de fiches techniques.
- ✓ Respecter les points de maîtrise sanitaire inhérents à ces préparations.