

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?

Cuisiniers en restauration de santé, diététiciennes, personnels des services de soins.

Les stagiaires : 8^{maxi}.

Agents opérationnels et encadrants, service diététique, responsable qualité.

Programme de formation :

→ 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.

Apprendre à réaliser des repas en textures modifiées en limitant les apports de texturants industriels. Optimiser les apports énergétiques et protidiques 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.

→ 5/ 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.

→ 6/ VÉRIFICATION DES ACQUIS.

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

Réf.: INTR8

Intra-entreprise



Créer des recettes adaptées aux besoins nutritionnels des seniors

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?
- ✓ Présentation de la standardisation internationale des textures (grades 0 à 7).
- ✓ 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 mains).

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.