

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.: INTR6

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 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.

→ 4/ MAÎTRISE SANITAIRE ET PASTEURISATION.

- Les bonnes pratiques d'hygiène. / Définir les points critiques à maîtriser. / Les principes de la pasteurisation, les 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.



Axes principaux :

- ✓ Comprendre les besoins nutritionnels des seniors et les troubles de la déglutition.
- ✓ 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.

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.