

Type de formation	ADAPTATION & DEVELOPPEMENT PROFESSIONNEL CONTINU DES COMPETENCES
Intitulé de la formation	Techniques culinaires adaptées aux textures modifiées
Objectif général	Former les agents des établissements des Services Restauration à la maîtrise de la réalisation de textures modifiées.
Public concerné	Cuisiniers et agents en charge de la confection des textures modifiées .
Prérequis	Aucun. Absence de prérequis.
Objectifs détaillés	<p>Etre capable de :</p> <p>Maîtriser l'approche technique/théorique nécessaire pour savoir pourquoi et comment sont mises en œuvre les recettes à textures modifiées. S'approprier le savoir faire technique, culinaire, technologique et organisationnel.</p> <p>Adapter la production des repas en termes d'apport nutritionnels par rapport aux besoins des personnes accueillies, en vue notamment d'augmenter le niveau de plaisir de se restaurer.</p> <p>Maîtriser les risques du processus de fabrication (durée de vie, HACCP). Définir des recettes d'entrées, de plats chauds et desserts à textures modifiées adaptées en lien avec le plan alimentaire.</p>
Éléments de programme	<p>Techniques culinaires.</p> <p>Faire comprendre les éléments techniques liés à ce type de prestation</p> <p>Communiquer sur la problématique de la production des plats à texture modifiée</p> <p>Présenter le fonctionnement des troubles de la déglutition</p> <p>Identifier les réponses à ces troubles par la texturation et la granulométrie pour permettre une alimentation adaptée et sans danger</p> <p>Transmettre les connaissances sur la maîtrise sanitaire de ce processus</p> <p>Règles d'hygiène liées à la production de ces plats</p> <p>Protocoles HACCP et traçabilité adaptés</p> <p>DLC appliquée à ces produits.</p> <p>Stabilité des produits en fonction de l'évolution des goûts et saveurs</p> <p>Accompagner la mise au point des menus et recettes</p> <p>Mettre au point des menus en lien avec le plan alimentaire</p> <p>Éléments techniques (matériels, locaux, remise en température) et le processus.</p> <p>Aspects liés à la cuisson basse température.</p>
Formule -Animation pédagogique	Pédagogie interactive, Apports théoriques et méthodologiques, Présentation et usage de produits alimentaires spécifiques aux textures modifiées (épaississant) Application active en situation terrain.
Modalités d'évaluation	Attentes et positionnement du public en début de formation. Suivi des acquisitions en cours de session. Bilan individuel et collectif en fin de formation Attestations individuelles des acquis.
Profil Formateur	Personne experte sur le thème avec expérience en cuisine hospitalier, expérimentées en formation continue pour adultes.
Modalités de réalisation	En intra dans vos locaux en conformité aux réglementations de sécurité et d'accueil de public et ou de salariés>(*ERP et Handicap),
Inclusion des personnes avec Handicap	Les populations avec handicap doivent être identifiées lors de l'inscription. BETR mobilise les experts et moyens afférant à l'inclusion de ceux-ci.
Supports stagiaires	Guides méthodologiques appropriés sous forme documentaire ou numérique remis à chaque participant. Chaque participant doit détenir de quoi pouvoir accéder à Internet (PC ou GSM)
Nombre de participants par groupe	De 8 à 12 stagiaires
Durée de la formation	Durée et contenus adaptés à la demande exprimée pouvant aller jusqu'à 2 jours maximum par groupe, incluse la formation en situation applicative.

Modalités d'accès	3 semaines de prévenance après accord sur le devis et signature de la convention
Couts	160€ HT / heure groupe + frais de déplacement : Devis spécifique sur demande
Interlocuteurs	Serge GIRAUD Responsable Pédagogique sgibetr@free.fr
Date de mise à jour	15 janvier 2025

BETR 490 Rue des Vergers 69480 PommiersSarl au capital de 100 000€. RCS 392 108 734 Code APE-NAF 742C/7112BTel : 0 952 758 305 - fax 0.957 758 305 - Email : rgiraud.betr@free.fr www.betr.workBureau d'étud