

<b>Type de formation</b>	<b>ADAPTATION &amp; DEVELOPPEMENT PROFESSIONNEL CONTINU DES COMPETENCES</b>
<b>Intitulé de la formation</b>	<b>Techniques culinaires adaptées aux textures modifiées</b>
<b>Objectif général</b>	Former les agents des établissements des Services Restauration à la maîtrise de la réalisation de textures modifiées.
<b>Public concerné</b>	Cuisiniers et agents en charge de la confection des textures modifiées .
<b>Prérequis</b>	Aucun. Absence de prérequis.
<b>Objectifs détaillés</b>	<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.</p> <p>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).</p> <p>Définir des recettes d'entrées, de plats chauds et desserts à textures modifiées adaptées en lien avec le plan alimentaire.</p>
<b>Éléments de programme</b>	<p><u>Techniques culinaires</u></p> <p><b>Faire comprendre</b> les éléments techniques liés à ce type de prestation</p> <p><b>Communiquer</b> sur la problématique de la production des plats à texture modifiée</p> <p><b>Présenter</b> le fonctionnement des troubles de la déglutition</p> <p><b>Identifier</b> les réponses à ces troubles par la texturation et la granulométrie pour permettre une alimentation adaptée et sans danger</p> <p><b>Transmettre</b> les connaissances sur la maîtrise sanitaire de ce processus</p> <p><b>Règles d'hygiène</b> liées à la production de ces plats</p> <p><b>Protocoles HACCP</b> et traçabilité adaptés</p> <p><b>DLC</b> appliquée à ces produits.</p> <p><b>Stabilité</b> des produits en fonction de l'évolution des goûts et saveurs</p> <p><b>Accompagner</b> la mise au point des menus et recettes</p> <p><b>Mettre au point</b> des menus en lien avec le plan alimentaire</p> <p><b>Éléments techniques</b> (matériels, locaux, remise en température) et le processus.</p> <p><b>Aspects liés</b> à la cuisson basse température.</p>
<b>Formule -Animation pédagogique</b>	Pédagogie interactive, Apports théoriques et méthodologiques, Présentation et usage de produits alimentaires spécifiques aux textures modifiées (épaississant) Application active en situation terrain.
<b>Modalités d'évaluation</b>	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. Suivi de l'impact de la formation à 3-6 mois -
<b>Profil Formateur</b>	Personne experte sur le thème avec expérience en cuisine hospitalier, expérimentées en formation continue pour adultes.
<b>Modalités de réalisation</b>	En intra dans vos locaux en conformité aux réglementations de sécurité et d'accueil de public et ou de salariés(*ERP et Handicap),
<b>Inclusion des personnes avec Handicap</b>	Les populations avec handicap doivent être identifiées lors de l'inscription. BETR mobilise les experts et moyens afférant à l'inclusion de ceux-ci.
<b>Supports stagiaires</b>	Guides méthodologiques appropriés sous forme documentaire ou numérique remis à chaque participant.
<b>Nombre de participants par groupe</b>	De 8 à 12 stagiaires
<b>Durée de la formation</b>	Durée et contenus adaptés à la demande exprimée pouvant aller de 1 à 2 jours (7 à 14h) par groupe incluse la formation en situation applicative.
<b>Modalités d'accès</b>	3 semaines de prévenance après accord sur le devis et signature de la convention
<b>Coûts</b>	150€ HT / heure groupe + frais de déplacement : Devis spécifique sur demande
<b>Interlocuteurs</b>	<a href="mailto:sgibetr@free.fr">Serge GIRAUD Responsable Pédagogique</a> <a href="mailto:sgibetr@free.fr">sgibetr@free.fr</a>
<b>Date de mise à jour</b>	7 février 2024

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'études et organi: