

## Objectifs :

- Comprendre l'importance des pathologies et les contraintes physiologiques impactant les préparations culinaires
- Appliquer les techniques de préparation des produits à textures modifiées
- Mettre en œuvre une déclinaison d'un menu dans le respect de l'offre initiale
- Travailler avec des produits texturants
- Mettre en valeur les textures modifiées

## Participants :

Agent de restauration, aide de cuisine, personnel participant à la production culinaire, cuisinier, cuisinière, second de cuisine

## Niveau ou connaissances préalables requis:

Connaissance des bases de la cuisine

## Méthode Pédagogique:

Active et participative  
Pratique culinaire  
Utilisation des expériences

## Durée:

14 heures

## Exécution de l'action :

Feuille d'élargement stagiaires / formateur

## Evaluation des acquis :

- Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place:
- d'un questionnaire en début et en fin de formation
  - Mise en situation des participants

# LES TEXTURES MODIFIEES

## *Les pathologies et contraintes physiologiques (partie théorique)*

Les solutions en fonction des problèmes de mastication et de déglutition  
L'impacte sur les préparations culinaires proposées  
La connaissance des différentes textures existantes

## *Les grandes règles applicables aux textures modifiées*

Organisation de travail, respect de la déclinaison des menus, jeu de couleurs, vaisselle adaptée, règles de nutrition, choix des produits, respect des règles d'hygiène, utilisation d'un matériel adapté

## *Savoir utiliser les produits texturants*

Les texturants – Définition et utilisation  
Les gélifiants – Définition et utilisation  
Les épaississants – Définition et utilisation

## *Méthodologie de réalisation des textures modifiées (partie pratique)*

Préparation à chaud ou à froid – Règles et application  
Le travail des hors d'œuvres – plats chauds – Fromage – desserts

## *La mise en valeur des textures modifiées :*

Comment présenter les plats – les règles des couleurs – l'aspect visuel  
Le travail sur les formes – les assaisonnements