

Les techniques culinaires adaptées aux variations de textures

Objectifs :

- Comprendre les pathologies et les contraintes physiologiques
- Acquérir des techniques culinaires simples pour varier les textures par catégorie de produits dans le respect des règles d'hygiène
- Être accompagné dans une démarche de réalisation de plats à textures modifiés et d'organisation de travail
- Respecter une offre alimentaire équilibrée par l'application des menus définis

Personnes concernées :

Cuisinier – Production froide et chaude

Méthode Pédagogique:

Active et participative sur les journées de production sur site
Pratique culinaire en phase réelle
Apport de connaissance sur des phases théoriques
Utilisation des expériences

Durée:

3 jours :

- 1 jour sur le Centre de Formation Culinaire pour l'acquisition des techniques culinaires
- 2 jours sur établissement en phase réelle de production avec la mise en place d'une organisation de travail

La connaissance des pathologies et contraintes physiologiques

Adapter des solutions en fonction des problèmes de mastication et de déglutition

La connaissance et la mise en œuvre des différents éléments liants et épaississants

Les différents produits – Comment les utiliser en fonction des recettes

L'application des techniques selon les produits/plats :

- *Crudités ou cuités* : Bavaois – Comptée - terrine
- *Autres catégories Entrées* : Rillettes – Terrine - Déclinaisons
- *Viandes* : Dodine – Fondant – Terrine - Mousseline
- *Poissons* : Mousseline – Terrine - Fondant
- *Légumes* : Flan – Crémeux
- *Féculents* : Saveur – Moelleux (pâtes et riz)
- *Fruits crus ou cuits* : Mousse – Bavaois - Fondant
- *Pâtisseries* : Déclinaison de tartes – Du croustillant au fondant

Méthodologie de réalisation des textures modifiées :

Préparation à chaud ou à froid – Règles et application
Respect des normes d'hygiène (Rappel des règles de votre PMS)
La définition d'une organisation de travail

La mise en valeur des régimes et des textures modifiées :

Les assaisonnements – les règles des couleurs – l'aspect visuel
Travailler sur le goût