

### 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