

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:

7 heures

Exécution de l'action :

Feuille d'émargement 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

Objectifs pédagogiques	Contenus	Méthodes et moyens pédagogiques	Supports pédagogiques (matériels)	Modalités d'évaluation	Durée indicative
Jour 1 – MATIN –					
S'inscrire dans le processus de formation	Présentation des objectifs, du contenu et de l'approche pédagogique de la formation Formulation des questionnements	Tour de table Prise en compte des attentes des apprenants et des besoins spécifiques.	Diaporama : Objectifs et sommaire QUIZ	Evaluation diagnostic	30 min
Acquérir des techniques de préparation. Comprendre et respecter l'équilibre alimentaire d'un menu Connaître les règles de mise en valeur	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	Méthode expositive Echanges et questionnement en grand groupe	Diaporama : Fiche méthode textures modifiées		2h30
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Réaliser une production Mettre en pratique une recette par le biais de l'utilisation de la fiche technique	Production de menu respectant un équilibre alimentaire et des Régimes en utilisant les différents produits épaississants. La mise en œuvre des techniques appropriées	Méthode active : mise en pratique des apports de la matinée dans une phase de production culinaire	Cuisine Fiche technique		3h30
Jour 1 – APRES MIDI –					
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Faire le bilan pédagogique de la formation	Conclusion par le formateur Evaluation sommative par les stagiaires Quiz individuel puis correction Bilan de la formation Evaluation de la satisfaction	Synthèse du formateur Questions-réponses stagiaires/formateur Tour de table final	Paperboard Quiz Après Diaporama Questionnaire individuel d'évaluation de la satisfaction	Evaluation sommative	30 min

