

### **PUBLIC**

Cuisinier(e) et toute personne intervenant sur ces préparations.

### **TARIF**

1250 HT par journée de formation

### **DUREE**

3 jours consécutifs / 21h

### **LIEU & DATES**

Intra entreprise  
Dates sur demande prévoir un délai d'organisation de 6 semaines en fonction des disponibilités du formateur

### **RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES**

01 44 86 01 00  
[contact@resideal-sante.com](mailto:contact@resideal-sante.com)  
[www.resideal-sante.com](http://www.resideal-sante.com)

### **MOYENS PÉDAGOGIQUES**

• Apport théorique • Mise en situation de production • Dégustation des préparations • Echanges d'expérience

### **MÉTHODE D'ÉVALUATION**

- Contrôle continu
- Mises en situation
- Evaluation à chaud
- Evaluation des pratiques professionnelles

Une attestation de présence est remise à chacun des participants en fin de stage.

L'analyse des évaluations du stage est disponible

sur demande.

## **Le manger mains - Finger Food**

### **OBJECTIFS**

- Appréhender les nécessités thérapeutiques des présentations adaptées pour être mangées à la main.
- Découvrir les matériels et aides culinaires (liants et texturants).
- Créer et mettre en œuvre des recettes dont les textures sont modifiées et les présentations adaptées pour être mangées à la main pour répondre au problème de nutrition en établissement de santé.

### **PROGRAMME PÉDAGOGIQUE**

#### **Organisation de la cuisine**

1/ La créativité pour le manger main.

- Les textures
- Les formes, volumes et couleurs
- Facilité de prise en main.
- Température de consommation.

2/ Mise en production

- Les recettes transformées en manger mains et présentées sous formes de :
  - Cubes, frites, boulettes, galettes, quenelles
- Les aides à modifier

3 / Dégustation des présentations manger main : dégustation des produits élaborés

4/ En salle structuration des apprentissages en atelier

- Gamme de produit utile pour le manger main
- Comment tirer le meilleur parti des produits tendance
- Méthodes et protocoles de travail (conservation traçabilité, bonnes pratiques d'hygiène)