

PUBLIC

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

TARIF

1250 HT par journée de formation

DUREE

2 jours consécutifs / 14h

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
www.resideal-sante.com

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apport théorique et pratique
- Mise en situation de production
- Dégustation des préparations
- Interaction permanente entre le formateur et les participants : échanges 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.

Textures modifiées, les mixés

OBJECTIFS

- Repérer les difficultés du personnel
- Sensibiliser aux risques nutritionnels
- Définir les règles et les bonnes pratiques en HACCP liées aux préparations à risque
- Maîtriser les techniques des différentes textures : hachée, moulinée, mixée, liquide, chaud ou froid.

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

1/ Différents types de mixés (haché, mouliné, lisse et enrichis)

2/ Matériels à utiliser

3/ Aliments à éviter

4/ Approche sur l'organisation de travail :

- Liaison froide ou chaude
- Fabrication de hors-d'œuvre
- Poissons
- Volailles
- Viandes
- Féculents
- Légumes
- Desserts
- Assaisonnement des différents plats
- Différents dressages et décors
- Photos des plats finis