

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

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

PUBLIC : Cuisinier et toute personne intervenant sur ces préparations

PREREQUIS : Expérience en restauration collective et commerciale

DUREE : 2 jours soit 14 heures

LIEU & DATES : Intra entreprise

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

TARIF : 1250 euros HT par jour

MODALITES D'ACCES : Si vous souhaitez vous inscrire à cette formation, merci de compléter le formulaire de contact sur notre site internet www.resideal-sante.com ou nous appeler au 06 64 22 84 83

MOYEN PEDAGOGIQUE

- Apports théoriques et pratiques
- Analyse des situations vécues ou possibles
- Mise en pratique

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Questionnaire d'évaluation à l'entrée en formation
- Questionnaire d'évaluation des acquis
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction