

Module n°4 : AMELIORER L'APPETENCE ET LES GOUTS DES PLATS MIXES FROIDS, DU MANGER-MAINS (HORS DOEUVRES ET DESSERT)

Contexte

La formation vise à apporter aux personnels de cuisine des techniques culinaires adaptées aux menus destinés aux différentes pathologies des patients. Le repas est un moment important de la journée. La mise en valeur des produits et les techniques de transformation sont nécessaires afin de les rendre attractifs pour les patients.

Objectifs

Acquérir des techniques culinaires adaptées aux besoins des personnes âgées : []- Mettre en œuvre des préparations culinaires attractives tout en répondant aux besoins nutritionnels physiologiques et psychologiques de la personne âgée autour d'un repas []- Aborder les différentes pathologies et les solutions à mettre en œuvre.

Renseignements complémentaires

13 modules de 2 jours

Programme

Des solutions à mettre en œuvre : sous forme d'atelier et démonstration en cuisine : **Maîtrise des qualités organoleptiques des produits et renforcement des saveurs** La présentation des mixés : **Les différentes textures des mixés : mixés fin, mouliné..Mixé « réformé » et mixé en verrine façon smoothies, le mode de liaison des mixés.** Les entrées mixées : **Les mixés hors d'œuvre de type crudités (carottes râpées, concombre à la crème, tomate, salade verte, etc..., les mixés hors d'œuvre de type crudité (betterave, etc....) les mixés entrées chaudes (quiches, flans), la stabilisation de matières grasses (sauces émulsionnées froides), les coulis de légumes.** Les desserts mixés : **Les mixés de fruits frais (pommes, bananes, poires, framboises, etc...), les mousses de lait aromatisées (citron, vanille, etc....) les tartes façons crumbles (flan, tarte sans pâte, etc...), les coulis.** Le manger - mains - une réponse adaptée ** [] Le « Manger Mains » : origine du concept, retrouver l'autonomie en se servant des doigts, surmonter les réticences et la réprobation initiale des autres patients, de l'entourage familial, des soignants, les types d'aliments à texture modifiée (entre haché et mixé) dont la forme et la consistance permettent d'être mangés avec les doigts ,la diversification des types de présentation : boulettes, bâtonnets, cubes, flans, galettes, quenelles..., la modification de la consistance de certains aliments semi-liquide (laitage, dessert,...) avec des épaississants et autres gélifiants, la gestion de la température adéquate pour éviter les brûlures, le choix de la vaisselle pour une meilleure vision et un accès facilité aux mets préparés.

Public

Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)

Personnels de cuisine

Exercice

2019

Code de formation

T170

Nature

AFC

Organisé par

AFPA

Durée

N/C

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences