

CENTRE

Axe 5 : Services logistiques

Module n°8 : MOD8 - Améliorer l'appétence et le goût des plats mixés chauds

Contexte

Les besoins peuvent être différents d'une structure à une autre, suivant les pathologies accueillies, aussi l'ANFH Centre-Val de Loire souhaite proposer des modules distincts et courts sur différentes thématiques.

Objectifs

Acquérir des techniques culinaires adaptées aux besoins des personnes âgées :

- Mettre en oeuvre 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 oeuvre

Programme

Présentation de la formation - introduction

- Le vieillissement et l'alimentation
- Le rôle du repas

La lutte contre l'obésité

Les solutions à mettre en oeuvre

- Maîtrise des qualités organoleptiques des produits et renforcement des saveurs Les cuissons évolutives et basses températures,
- Les textures modifiées (mixés, hachés, liquides) :
- Utilisation des cuissons évolutives et juste cuisson, de bouillons « maison » et les différentes aromatisations possibles
- La mise en valeur des préparations
- La liaison des hachés
- La stabilisation de matières grasses (Sauces émulsionnées chaudes et froides)
- Sauces allégées « maison »

Public

Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)

Exercice

2024

Code de formation

T170

Nature

AFC

Organisé par

AFPA

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences