

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)

https://www.anfh.fr/les-offres-de-formation/AYb-FEDgHagB_jhcTa91

Exercice

2024

Code de formation

T170

Nature

AFC

Organisé par

AFPA

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences