

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**