

La restauration en santé - Les textures modifiées

Contexte

Les établissements sanitaires, sociaux et médico sociaux accueillent une population hétérogène présentant des pathologies variées. Une partie plus ou moins importante de cette population requiert des textures adaptées à ses capacités d'alimentation. La notion de plaisir doit rester une priorité tout en adaptant l'alimentation aux besoins des personnes.

Dans ce domaine la formation des personnels est essentielle; La diversification et la recherche de texture adaptée ne peut se faire sans une connaissance des techniques innovantes en matière de texture modifiée, en technique de pâtisserie adaptée ou encore en finger food.

Objectifs

Développer la créativité culinaire tout en répondant à des besoins spécifiques en terme d'apports nutritionnels et alimentation.

- Adapter l'offre et répondre aux besoins des personnes ayant des contraintes médicales
- Réaliser une production variée en textures modifiées

Renseignements complémentaires

Contacts : Anissa Boukhalfi (a.boukhalfi@anhf.fr) - Béatrice Fabre (b.fabre@anhf.fr)

Programme

- Appui théorique technologique des matières premières et nutritionnelles
- Appui théorique sur les besoins des personnes ayant des contraintes médicales avec l'aide d'une diététicienne.
- Mise en pratique avec calcul des grammages des ingrédients par patients selon pathologies.

Public
Tout agent travaillant en cuisine

Exercice
2024

Code de formation
TLIR01

Nature
AFR

Organisé par
GRETA

Durée
14 heures

Typologie
Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences

Date et lieu

GROUPE 1

Du 4 mars au 5 mars 2024

TEXTURES MODIFIEES

TOULOUSE (LYCEE HOTELIER)

GROUPE 2

Du 11 mars au 12 mars 2024

Montpellier (LYCEE HOTELIER G. FRECHE)

GROUPE 3

Du 11 mars au 12 mars 2024

FINGER FOOD

TOULOUSE (LYCEE HOTELIER)

GROUPE 4

Du 10 juin au 11 juin 2024

TEXTURES MODIFIEES

TOULOUSE (LYCEE HOTELIER)

GROUPE 5

Du 17 juin au 18 juin 2024

FINGER FOOD

TOULOUSE (LYCEE HOTELIER)