

La restauration en santé - Finger Food salé sucré

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.

Renseignements complémentaires

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

Programme

Former aux textures demandées par l'équipe soignante cadre soignant et médecin

- Matériel et contenant pour l'envoi
- Organisation de la fabrication et de l'envoi
- Hygiène

Adaptation de menu classique en texture adaptée et « manger mains »

Tableau récapitulatif des différents aliments et leurs correspondants « manger mains » dans l'idée de composer des repas nutritionnellement équilibrés et adaptés aux besoins spécifiques liés à la pathologie.

- Les différents types d'organisation, de l'élaboration à la mise en scène et aux variations de couleur.
- Réalisation d'un buffet froid salé avec des animations chaudes.
- Réalisation de cocktails avec des pièces salées, chaudes et froides.
- Utilisation de produits frais et valorisation de produits semi-élaborés.

Public**Tout agent travaillant en cuisine****Exercice****2024****Code de formation****TLIR02****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**

Montpellier (LYCEE HOTELIER G. FRECHE)