

FRANCHE-COMTÉ

Axe 5 : Elargir le champ professionnel des personnels de restauration

Module n°4 : DISP. MOD. POUR LES PERS. DE CUISINE - Mod 4 Améliorer l'appétence, les goûts des plats mixés froids, du manger-mains (hors-d'œuvre et desserts)

Contexte

Pour donner suite au recueil de besoins du P.A.R. 2023, l'ANFH Bourgogne Franche-Comté propose 10 modules de formation de jours chacun, à destination des personnels de cuisine.

- Module 1: Les techniques de cuisson évolutives
- Module 2: Cuisson et valorisation des légumes
- Module 3: Cuisson et valorisation des poissons
- Module 4: Améliorer l'appétence, les goûts des plats mixés froids, du manger-mains (hors-d'œuvre et desserts)
- Module 5: Les pâtisseries d'assemblage en collectivité
- Module 6: Les principes de l'équilibre alimentaire
- Module 7: Elaborer et valoriser une production de hors-d'œuvre et d'entrées en restauration collective
- Module 8: Améliorer l'appétence et le goût des plats mixés chauds
- Module 9: Cuisiner pour les personnes âgées
- Module 10: Nutrition des personnes âgées.

Ces modules sont indépendants, et peuvent être suivi en fonction des besoins spécifiques des agents.

Objectifs

- Acquérir des techniques culinaires adaptées aux besoins des personnes âgées
- Mettre en œuvre des préparations culinaires attractives tout en répondant aux besoins nutritionnels physiologiques de la personne âgée autour d'un repas
- Aborder les différentes pathologies et les solutions à mettre en œuvre

Renseignements complémentaires

Il est demandé aux participants de prévoir une tenue de travail adaptée.

Programme

■ Présentation de la formation - introduction :

- Le vieillissement et l'alimentation,
- Le rôle du repas,
- Rappels sur les règles d'hygiène en restauration collective

■ Des solutions à mettre en œuvre :

- Maîtrise des qualités organoleptiques des produits et renforcement des saveurs

■ La présentation des mixés :

- Les différentes textures des mixés
- Mixé « réformé » et mixé en verrine façon smoothies

- Le mode de liaison des mixés

■ Les entrées mixées :

- Les mixés hors d'œuvre de type crudités
- Les mixés entrées chaudes (quiche, flans)
- La stabilisation de matières grasses (sauces émulsionnées froides)

- Les coulis de légumes

■ Les desserts mixés :

- Les mixés de fruits frais
- Les mousses de laits aromatisées
- Les tartes façons crumbles (flan, tarte sans pâte...)

- Les coulis

■ Le manger-mains : une réponse adaptée:

- Origine du concept
- Retrouver l'autonomie en se servant des doigts
- Surmonter les réticences et la réprobation initiale des autres patients, de l'entourage familial, des soignants
- Les types d'aliments à texture modifiée dont la forme et la consistance permettent d'être mangés avec les doigts
- La diversification des types de présentation
- La modification de la consistance avec des épaississants et autres gélifiants
- La gestion de la température adéquate pour éviter les brûlures

- Le choix de la vaisselle

■ Bilan de la formation :

- Retour d'expérience : tour de table

- Questionnaire de satisfaction
- Synthèse de la formation.

La formation alternera apports théoriques et travail réflexif sur sa propre pratique : Des études de cas seront travaillées en petits groupes pour servir de base à des échanges.

Public

Le personnel de cuisine des établissements de la fonction publique hospitalière

Exercice

2024

Nature

AFR

Organisé par

AFPA

Durée

14 heures