

FRANCHE-COMTÉ

Axe 5 : Elargir le champ professionnel des personnels de restauration

Module n°8 : DISPOSITIF MODULAIRE POUR LES PERSONNELS DE CUISINE - Mod 8 Améliorer l'appétence et le goût des plats mixés chauds

Contexte

La formation vise à apporter aux personnels de cuisine des techniques culinaires adaptées aux menus destinés aux différentes pathologies des patients. Le repas est un moment important de la journée. La mise en valeur des produits et les techniques de transformation sont nécessaires afin de les rendre attractifs pour les patients. Il est demandé aux participants de prévoir une tenue de travail adaptée.

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 et psychologiques 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 :
 - Le vieillissement et l'alimentation
 - Le rôle du repas
 - La lutte contre l'obésité :
 - Les solutions à mettre en œuvre : 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 matière
- 5 grasses (sauces émulsionnées chaudes et froides)
- Sauces allégées « maison »
 - Bilan de la formation :
- Retour d'expérience : tour de table
- Questionnaire de satisfaction
- Synthèse de la formation

MODALITES PEDAGOGIQUES: □ 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 et à la confrontation de chacun avec ses propres pratiques et ses représentations sur les techniques culinaires adaptées aux personnes âgées. □ Ce partage d'expérience vise également à capitaliser et faire connaître les pratiques des différents établissements en matière de restauration.

Public

Le personnel de cuisine des établissements de la fonction publique hospitalière

Exercice

2024

Nature

AFR

Organisé par

AFPA

Durée

14 heures