

CENTRE

Axe 5 : Services logistiques

Module n°4 : MOD4 - Améliorer l'appétence et les goûts des plats mixés froids, du manger-mains (hors d'oeuvres et desserts)

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 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

Financement : plan ets

Programme

Présentation de la formation

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

Des solutions à mettre en œuvre : sous forme d'atelier et démonstration en cuisine

- Maîtrise des qualités organoleptiques des produits et renforcement des saveurs

La présentation des mixés

- Les différentes textures des mixés : mixés fin, mouliné, etc ...
- Mixé « reformé » et mixé en verrine façon smoothies
- Le mode de liaison des mixés

<https://www.anfh.fr/les-offres-de-formation/AY6Amwig0EhXtQqDfOku>

Les entrées mixées

- Les mixés hors d'œuvre de type crudités (carottes râpées, concombre à la crème, tomate, salade verte, etc...)
- Les mixés hors d'œuvre de type crudité
- Les mixés entrées chaudes (quiches, flans)
- La stabilisation de matières grasses (sauces émulsionnées froides)
- Les coulis de légumes

Les desserts mixés

- Les mixés de fruits frais (pommes, bananes, poires, framboises, etc...)
- Les mousses de lait aromatisées (citron, vanille, etc....)
- Les tartes façons crumbles (flan, tarte sans pâte, etc...)
- Les coulis

Le manger - mains - une réponse adaptée

- Le « Manger Mains » : 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 (entre haché et mixé) dont la forme et la consistance permettent d'être mangés avec les doigts
- La diversification de présentation : boulettes, bâtonnets, cubes, flans, galettes, quenelles...
- La modification de la consistance de certains aliments semi-liquide (laitage, dessert,...) avec des épaississants/gélifiants
- La gestion de la température
- Choix de la vaisselle

Public

Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)

Exercice

2025

Code de formation

T170

Nature

AFC

Organisé par

AFPA - Fin de marché 04/07/2025

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences