



★ **M. Eric VANDEVELDE**
Chef de cuisine - Consultant

Dates de la formation

Mardi 2, mercredi 3 et jeudi 4 novembre 2021

Du 31 janvier au 2 février 2022

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30

Objectifs pédagogiques

Savoir élaborer de nouvelles recettes à destination des personnes ne pouvant manipuler des couverts. Maîtriser les techniques de fabrication des repas mixés de qualité. Garantir la valeur nutritionnelle des menus tout en gardant une présentation appétissante.

Méthodes pédagogiques

Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique).

Remise d'un livret pédagogique.

Formation en présentiel.

Public et pré-requis

Cuisiniers, Chefs de cuisine, Responsables Restauration.
Aucuns Pré-requis

Coût

1 140 €, prix net.

Lieu

CEFPPA
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden



SIRET : 351 858 071 00027
Déclaration d'existence
auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

Le manger-mains et les textures modifiées

► Programme détaillé

► Présentation

- Définition du finger-food / manger-mains / textures modifiées
- Connaissances des différents régimes et équilibre des menus
- Importance de l'information, de l'alimentation
- Proposer un attrait visuel et conserver le côté gustatif / olfactif pour redonner plaisir à manger

► Objectifs du concept manger-mains

- Indépendance
- Relationnel
- Estime de soi
- Appétit / Autonomie

► Mise en pratique des repas mixés de qualité

- Les différentes textures possibles
- Le matériel et petit matériel
- La mise en place de procédés, de recette et grammages
- Les épaississants et émulsifiants
- Les contenants et les vaisselles adaptés
- La présentation soignée et appétissante

► Réalisation de recettes spécifiques

- Confection des menus : adapter des recettes traditionnelles aux spécificités de l'alimentation des personnes visées
- Analyse en cuisine : le petit déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner
- Rappel des menus spéciaux : régimes, mixés par exemple....
- Constitution de fiches techniques

⇒ Les BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène) à ne pas oublier

► Bilan du stage

- Discussion avec les participants sur les acquis du stage
- Echange sur les pratiques des uns et des autres
- Remise d'un certificat de stage en fin de session