

**Lundi 21, mardi 22 et mercredi 23
octobre 2024**

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



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



Contenus de la formation

Présentation du manger-main

- Définition du finger-food / manger-main / 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 manger-main

- 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 Bonnes Pratiques d'Hygiène à ne pas oublier

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

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.



Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO
espaceformation.akto.fr

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Coût

1 140€, prix net

Lieu

CEFP A Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux
personnes en situation de handicap.

Méthodes pédagogiques

- Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants.
- Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique).
- Formation en présentiel.

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

