

Les textures modifiées en cuisine et le manger-main

Lundi 2, mardi 3 et mercredi 4 mars 2026

**Lundi 30 novembre, mardi 1er et
mercredi 2 décembre 2026**

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



M. Eric
VANDEVELDE
Chef de cuisine
Consultant

Objectifs pédagogiques

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



Contenus de la formation

Etre capable de comprendre et mettre en oeuvre le manger-main

- Comprendre le principe du manger-main et en proposer des techniques de fabrication en lien.
- Connaître les différents régimes, équilibre des menus et bases nutritionnelles.
- Valoriser l'importance de l'information auprès des équipes, afin de garantir la sécurité et la compréhension des choix alimentaires.

Définir les objectifs du manger-main et permettre de comprendre les principaux troubles en lien avec la nutrition

- Acquérir les techniques pour stimuler l'appétit et l'autonomie
- Connaître les besoins nutritionnels de la personne âgée et des personnes en situation de handicap
- Comprendre les risques liés à la dénutrition

Déployer une offre de repas de qualité

- Comprendre et adapter les textures en fonction des besoins
- Sélectionner le matériel adéquat pour une présentation appétissante
- Formaliser les procédés, recettes et grammages
- Maîtriser l'usage des épaississants et émulsifiants pour répondre aux besoins nutritionnels.

Développer des recettes adaptées aux besoins spécifiques

- Savoir rendre appétentes les différentes textures, varier les techniques de présentation pour conserver le plaisir de manger.
- Acquérir des techniques culinaires permettant de décliner les menus "ordinaires" dans les différentes textures en préservant les qualités nutritives, olfactives et visuelles.
- Rappeler les menus spécifiques et connaître les besoins nutritionnels.
- Appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène et aborder les principaux risques.

Bilan de la formation

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

Les textures modifiées et le manger-main

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

CEFPPA 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

- 122 formations réalisées en 2025
- 772 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

