



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

Dates de la formation

Lundi 15, mardi 16 et mercredi
17 avril 2024
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 collectif.

Public et prérequis

Cuisiniers, Chefs de cuisine, Responsables Restauration. Aucun Prérequis

Coût

1 140 € , prix net.

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 19
e-mail : fpc@cefppa.eu
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

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

Les textures modifiées et le manger-mains

► 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 coté 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



► **Contactez
nos conseils en formation**

Tél : 03 90 40 05 19
E-mail : fpc@cefppa.eu