



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

Dates de la formation

Lundi 30, mardi 31 janvier et
mercredi 1^{er} février 2023
Lundi 11, mardi 12 et mercredi
13 septembre 2023
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

CEFPPA
Adrien
Zeller
POUR L'INDUSTRIE
HÔTELIÈRE

Qualiopi
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions
suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE