MIDI-PYRÉNÉES
Axe 7 : Renforcer les compétences - Métiers techniques, logistiques et informatiques

La restauration en santé - M2 : "Finger Food" salé sucré

Contexte

Les établissements sanitaires, sociaux et médico sociaux accueillent une population hétérogène présentant de multiples pathologies. Une partie plus ou moins importante de cette population requiert des textures adaptées à ses capacités d'alimentation. La notion de plaisir doit rester une priorité tout en adaptant l'alimentation aux besoins des personnes.

Cependant la diversification et la recherche de texture adaptée ne peut se faire sans une formation adaptée des personnels, afin d'augmenter leurs compétences et savoirs concernant notamment les techniques innovantes en matière de texture modifiée, en technique de pâtisserie adaptée ou encore en finger food.

Dans cet objectif l'ANFH Midi-Pyrénées s'associe au GRETA afin de proposer une formation modulaire dans l'apprentissage de la restauration en santé.

Objectifs

Développer la créativité culinaire tout en répondant à des besoins spécifiques en terme d'apports nutritionnels et alimentation.

Programme

Finger Food Salé Sucré (offre créative et variée à manger avec les doigts) :

- Les différents types d'organisation, de l'élaboration à la mise en scène et aux variations de couleur.
- Réalisation d'un buffet froid salé avec des animations chaudes.
- Réalisation de cocktails avec des pièces salées, chaudes et froides.
- Utilisation de produits frais et valorisation de produits semi-élaborés.

Public
Agents de restauration, cuisiniers.

Exercice
2019

Code de formation
AFR19M2

Nature
AFR

Organisé par
GRETA

Durée
14 heures

Date et lieu

GROUPE 1

Du 13 février au 14 février 2019
Date limite d'inscription : 13 décembre 2018
Lycée BONNET - Toulouse 31000

GROUPE 2

Du 15 mai au 16 mai 2019
Date limite d'inscription: 15 mars 2019
Lycée BONNET - Toulouse 31000