

La restauration en santé - Finger Food salé sucré

Contexte

Les établissements sanitaires, sociaux et médico sociaux accueillent une population hétérogène présentant des pathologies variées. 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.

Dans ce domaine la formation des personnels est essentielle ; La diversification et la recherche de texture adaptée ne peut se faire sans une connaissance des techniques innovantes en matière de texture modifiée, en technique de pâtisserie adaptée ou encore en finger food.

Objectifs

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

Renseignements complémentaires

Contacts : Anissa Boukhalfi (a.boukhalfi@anfh.fr) - Béatrice Fabre (b.fabre@anfh.fr)

Public

Agents de restauration, cuisiniers.

Exercice

2023

Code de formation

TLIR02

Nature

AFR

Organisé par

GRETA

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences

Date et lieu

GROUPE 1

Du 14 juin au 15 juin 2023

Lycée G. FRECHE

Montpellier