

Module n°8 : MOD8 - Améliorer l'appétence et le goût des plats mixés chauds

Contexte

Les besoins peuvent être différents d'une structure à une autre, suivant les pathologies accueillies, aussi l'ANFH Centre-Val de Loire souhaite proposer des modules distincts et courts sur différentes thématiques

Objectifs

- Mettre en œuvre des préparations culinaires attractives tout en répondant aux besoins nutritionnels physiologiques et psychologiques de la personne âgée autour d'un repas
- Aborder les différentes pathologies et les solutions à mettre en œuvre

Renseignements complémentaires

Financement : plan ets

Programme

J1 Présentation de la formation - introduction

- Le vieillissement et l'alimentation
- Le rôle du repas

La plaisir de manger et la convivialité des repas adaptés -Les textures modifiées : mixés, hachés, liquides

Préservation des saveurs, des goûts et des couleurs -La maîtrise des qualités organoleptiques des produits et le renforcement des saveurs, -La mise en valeur des préparations, -La liaison des hachés.

J2 Les modes de cuisson -Les cuissons évolutives. -La cuisson basse température, -Réalisation de travaux en cuisine sur l'utilisation des cuissons évolutive et juste cuisson, de bouillons « maison » et les différentes aromatisations possibles.

Les sauces et assaisonnements

- La stabilisation de matières grasses (sauces émulsionnées chaudes et froides), -Sauces allégées « maison ».

Public

Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)

Exercice

2026

Code de formation

T170

Nature

AFC

Organisé par

En cours de consultation

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences