

CENTRE

Axe 5 : Services logistiques

## **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**