

CORSE

Axe 4 : Métiers techniques, logistique et restauration

Parcours "Cuisine collective dans les établissements sanitaires et médico sociaux" M3

Nutrition et adaptation aux besoins des publics fragilisés

Contexte

En région Corse, tous les établissements sanitaires et médico-sociaux adhérents à l'ANFH disposent d'une cuisine interne. Les agents de cuisine jouent un rôle essentiel dans la qualité des soins prodigués aux patients et résidents, notamment en participant à leur bien-être nutritionnel, élément clé du processus thérapeutique. Les patients et résidents en milieu sanitaire et médico-social ont souvent des besoins nutritionnels spécifiques. Adapter l'alimentation à ces besoins est essentiel pour leur bien-être et leur santé.

Objectifs

Former les agents à la conception de repas adaptés aux besoins nutritionnels particuliers des publics fragilisés.

- Concevoir des bouchées enrichies adaptées aux besoins nutritionnels spécifiques
- Travail sur les textures modifiées et la diversité alimentaire
- Comprendre l'importance de l'équilibre alimentaire et de la diversité des repas.

Renseignements complémentaires

Pour plus d'informations :

Alicia GARDE (a.garde@anhf.fr) 04.20.61.01.46

Public

Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)

Exercice

2026

Code de formation

4.04 AFR

Nature

AFR

Organisé par
Marché en cours

Typologie
Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences