

# Appréhender la notion de créativité culinaire pour une bistronomie en EHPAD

## Contexte

---

La restauration en EHPAD doit concilier plusieurs enjeux essentiels : préserver la santé des résidents, maintenir le plaisir de manger et contribuer à leur bien-être quotidien. Dans ce contexte, la créativité culinaire représente un levier pour donner du sens aux repas et enrichir l'expérience gustative, même en institution. Le concept de bistronomie en EHPAD associe exigence culinaire, convivialité et simplicité, avec la prise en compte de contraintes propres au secteur : régimes spécifiques, textures modifiées, équilibre nutritionnel, respect des normes sanitaires.

## Objectifs

---

- Comprendre les enjeux de la prise en charge nutritionnelle et alimentaire en EHPAD • Traduire une approche Bistronomique en restauration gériatrique • Maîtriser la saisonnalité des produits et adapter ses choix aux contraintes rencontrées pour réaliser une recette traditionnelle

## Renseignements complémentaires

---

Contacts : Lucie HEIDERICH (l.heiderich@anhf.fr) - Béatrice FABRE (b.fabre@anhf.fr)

## Programme

---

1. Comprendre l'importance et l'impact de la créativité en cuisine • Appréhender d'une manière générale les principes et les notions de créativité culinaires • Définir les différents goûts et textures utiles aux associations de saveurs • Elaborer des recettes en lien sur le thème de la bistronomie
2. Comment associer saveurs, textures, couleurs... • Organiser vos recettes en portant une réflexion en associant produits, couleurs et saveurs adaptés au thème de la Bistronomie • Créer une carte de boissons chaudes, des jus de fruits et des cocktails dans l'ambiance «Bistrot» • Imaginer des présentations de plats et / ou produits • Maîtriser la saisonnalité des produits et adapter vos choix aux contraintes rencontrées
3. Élaboration de tableaux de saisons de produits pour mieux adapter sa cuisine créative • Réaliser des recettes théoriques en intégrant la saisonnalité, les couleurs, les schémas du goût et en prenant en compte le niveau d'attente de vos convives • Intégrer la notion économique (coût maximum / assiette) • Produire entre 8 à 10 recettes en lien avec les besoins définis par votre établissement et associer une carte de boissons.

**Public**

• Responsable de service Restauration • Personnel de cuisine(cuisinants) • Agents opérationnels / Agent distribution • Equipe de direction • Diététicien

**Exercice**

**2026**

**Code de formation**

**TLR06**

**Nature**

**AFR**

**Organisé par**

**SENES SOLUTIONS**

**Durée**

**21 heures**

**Typologie**

**Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences**