

MODULE CUISINE - Améliorer l'appétence et le goût des plats mixés froids, du manger-mains (MOD4)

Contexte

La formation vise à apporter aux personnels de cuisine des techniques culinaires adaptées aux menus destinés aux différentes pathologies des patients. Le repas constitue un moment essentiel de la journée pour les patients. Il est donc primordial de valoriser les produits et de maîtriser les techniques de transformation afin de rendre les plats à la fois appétissants et adaptés. Tout au long de la formation, une attention particulière sera portée à des thématiques transversales à la fonction :

- Respect des règles d'hygiène en restauration collective,
- Prise en compte des prescriptions médicales dans la confection des repas,
- Lutte contre le gaspillage alimentaire.

Objectifs

- Acquérir les techniques culinaires adaptées aux besoins des personnes âgées
- Mettre en place l'organisation des postes de travail adaptée à ces différentes techniques
- Mettre en valeur les produits en maîtrisant le juste point de cuisson tout en induisant une optimisation des coûts.

Renseignements complémentaires

Financement : plan ets Les participants devront se présenter en tenue professionnelle pour pouvoir prendre part aux ateliers pratiques

Programme

J1 Présentation de la formation

- Vieillesse et l'alimentation
- Bases de pathologie des personnes âgées -Rôle du repas et lutte contre l'obésité

Solutions à mettre en œuvre : sous forme d'atelier et démonstration en cuisine

- Maîtrise des qualités organoleptiques des produits et renforcement des saveurs

Présentation des mixés

- Différentes textures des mixés : mixés fin, mouliné, etc ...
- Mixé « reformé » et mixé en verrine façon smoothies
- Le mode de liaison des mixés

Les entrées mixées

- Les mixés hors d'œuvre de type crudités (carottes râpées, concombre à la crème, tomate, salade verte, etc...
- Les mixés hors d'œuvre de type crudité
- Les mixés entrées chaudes (quiches, flans)
- La stabilisation de matières grasses (sauces émulsionnées froides)
- Les coulis de légumes

Les desserts mixés

- Les mixés de fruits frais (pommes, bananes, poires, framboises, etc...)
- Les mousses de lait aromatisées (citron, vanille, etc....)
- Les tartes façons crumbles (flan, tarte sans pâte, etc...)
- Les coulis

J2 Le manger - mains - une réponse adaptée

- Origine du concept
- Retrouver l'autonomie en se servant des doigts
- Surmonter les réticences et la réprobation initiale des autres patients, de l'entourage familial, des soignants
- Types d'aliments à texture modifiée (entre haché et mixé) dont la forme et la consistance permettent d'être mangés avec les doigts
- La diversification de présentation : boulettes, bâtonnets, cubes, flans, galettes, quenelles...
- La modification de la consistance de certains aliments semi-liquide (laitage, dessert,...) avec des épaississants/gélifiants
- La gestion de la température pour éviter les brûlures
- Choix de la vaisselle

Public

Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)

Exercice

2026

Code de formation

T170

Nature

AFC

Organisé par

AFPA

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences

