

MODULE CUISINE - Améliorer l'appétence et le goût des plats mixés chauds (MOD8)

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 - 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 maitrise 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

AFPA

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences