

MODULE CUISINE - Cuisiner pour les personnes âgées (MOD9)

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

Présentation de la formation - introduction

- Echanges autour du vieillissement et l'alimentation
- Rappels sur les règles d'hygiène en restauration collective

Introduction aux repas des personnes âgées

- Les recettes et les aliments adaptés

Le goût

- Le mécanisme du goût

L'âge et le goût

L'équilibre alimentaire des personnes âgées -Les différents besoins en : protéines, calcium, fibres -Les aliments à proscrire

Les différentes textures des aliments

- Les hachés
- Les moulinés
- Les mixés
- Les mixés semi-liquides

Les principes fondamentaux concernant l'alimentation des personnes âgées

- Nutrition
- Hydratation
- Plaisir

J2 Mise au point de recettes adaptées aux personnes âgées

- Réalisation de fiches techniques
- Réalisation de recettes
- Dégustation

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