

## Objectifs

- Identifier les raisons de l'adaptation de l'alimentation en texture modifiée pour le patient ou le résident
- Intégrer les impératifs sanitaires et nutritionnels de ces préparations
- Adapter ses recettes et menus en textures modifiées

## Programme

### LES HACHES ET LES MIXES : DES ENTREES AUX DESSERTS

- Définition des aliments à textures modifiées
- Choix du matériel adapté à la réalisation des hachés et mixés
- Méthodologie de la réalisation des hachés et mixés : fiches techniques

### ASPECT SANITAIRE DE LA REALISATION DES HACHES ET DES MIXES

- Respecter les chaînes du froid et du chaud : de la cuisine jusqu'au service
- Penser l'organisation de la fabrication
- Augmenter la durée de vie des mixés et hachés
- Conséquences organoleptiques des re-cuissons

### ASPECTS DIETETIQUES

- Identifier l'intérêt pour le patient ou le résident des textures modifiées
- Calculer les valeurs nutritionnelles des préparations
- Comprendre les intérêts des enrichissements pour les patients ou les résidents
- Connaître les produits courants d'enrichissements en protéines et en énergie

### ASPECTS ORGANOLEPTIQUES (ATELIER PRATIQUE)

- Penser et réaliser des recettes hachées et mixées
- Mesurer l'impact du hachage et mixage à travers la dégustation des préparations
- Mettre en valeur les mixés et hachés lors du dressage

## Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

## Public cible

Personnel de restauration collective, diététiciens-nutritionnistes ou collaborateurs concernés par le thème

**Remarque** : *apporter les menus et fiches techniques de sa structure*

## Intervenants

Diététicien-orthophoniste  
 Ingénieur en restauration

Modalités pédagogiques	Modalités d'évaluation	Durée
Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences. Document pédagogique remis à chaque participant. Nombre de participants limité	Les acquis sont évalués par oral (et/ou écrit (études de cas, questionnaires...) tout au long et/ou en fin de formation. Une attestation de fin de formation est délivrée à chaque participant.	<b>3 jours soit 21 heures</b>
		Dates
		<b>Du 08 au 10 nov. 2021</b> <b>Du 14 au 16 novembre 2022</b>
Lieu et Contact	Modalités et délais accès	Tarif
<b>Jour 1 : SSHA - ISA</b> <b>16A, rue de l'Estrapade</b> <b>75005 PARIS</b> <b>Jour 2 et 3 : En atelier culinaire</b> situé en Ile de France  Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 Email : isa@ssha.asso.fr Site web : <a href="http://www.ssha.asso.fr">www.ssha.asso.fr</a> <b>Intra possible : nous consulter</b>	– Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences – Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant – Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité	<b>1250 € H.T.</b> T.V.A. : en sus  <b>Accessibilité aux personnes handicapées</b> SSHA ISA est un établissement ERP 3ème catégorie en conformité avec la réglementation PMR en vigueur