

Prix 2024 : 1380€

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- 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

Public cible et prérequis

- Personnel de restauration collective
- Diététiciens-nutritionnistes ou collaborateurs concernés par le thème
- Remarque : apporter les menus et fiches techniques de sa structure
- Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

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

Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Chargée de formation Restauration Collective / Profil de l'intervenant : Diététicien et cuisinier

COL07 - Améliorer la qualité des préparations à texture modifiée

COL07 INTER

Mise à jour :
8 décembre 2023

Organisation de la formation		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution
Durée 21.00 heures (3.00 jours) Modalités pédagogiques Formation présentielle Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources • Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, mises en situation, réflexion, analyses et échanges d'expériences • Document pédagogique remis à chaque participant • Atelier culinaire et dégustations de préparations en textures modifiées Dates et prix : à consulter sur notre site internet		• Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation • Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas... • Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation • Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid • Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
SSHA-ISA 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr Intra possible nous consulter	Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation. N'hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi de votre formation. Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.	• 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