

# Les repas à textures modifiées en restauration collective



## PUBLIC VISE :

Cuisinier, chef de cuisine, responsable de production.

## NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 8 personnes maxi.

## LIEU DE FORMATION :

Dans vos locaux

## DURÉE :

2 jours consécutifs (14h)

## PRÉREQUIS :

Pas de prérequis.

## CONTACT :

Restau'Co  
Formation & Services à l'Adhérent  
1 rue Tabourot des Accords  
La Cuverie- 21000 Dijon  
✉ formation@restauco.fr  
☎ 06 13 94 89 96

## EN PARTENARIAT AVEC :



## OBJECTIFS

Comprendre l'intérêt des textures modifiées pour la **santé des convives**.  
Construire un **repas, bon et beau**, autour des textures modifiées.  
Bénéficier d'**astuces pratiques** pour faciliter la mise en place dans son établissement.

## PROGRAMME

### COMPRENDRE :

Comprendre et définir les missions des ESMS.

Analyser les pratiques (Projection vidéo service du repas)

Définir concrètement ce que sont la malveillance, la bienveillance, pour concevoir une démarche de réflexion éthique notamment autour du repas.

Penser l'accompagnement du repas en équipe pluriprofessionnelle (communication entre cuisiniers et soignants).

Comprendre l'importance du service en salle.

Repérer, diagnostiquer, évaluer et s'adapter à toutes les causes possibles de refus alimentaires.

Comprendre les variables du repas (culturelles, environnementales, posturales, psychologiques, sociologiques etc...).

Disposer d'outils efficaces pour un accompagnement de qualité.

### AGIR

Proposer des couverts et ustensiles adaptés pour faciliter la prise du repas (Indépendance autonomie).

Clarifier les niveaux de textures pour une meilleure réponse aux besoins.

Textures modifiées : Identifier les personnes concernées (Qui peut manger en texture adaptée ? Quels vont être les éventuels changements ? Comment évaluer ? ...).

Formes, couleurs, saveurs, textures, propriétés organoleptiques et dimension psycho-sociale du repas (*phase céphalique de la digestion*).

### ATELIER PRATIQUE

Réalisation de recettes, de cuissons, de dressage d'assiette.

Travail autour de la tomate, des carottes, de la volaille, de la pomme, des petits pois...

## PÉDAGOGIE

Alternance entre apports théoriques et mises en pratique dans les conditions réelles de production, avec service des recettes aux convives.

Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

## SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.  
Évaluation des connaissances (questions orales).

Vérification des acquis (QCM).  
Formulaire d'évaluation de la formation.  
Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.