



# Les préparations adaptées à différents régimes et textures pour personnes âgées

## ■ Durée

2 jours (12 heures)

## ■ Public

Cuisinier.ère, responsable d'unité ou de service en cuisine centrale en charge de préparation de repas pour des personnes âgées

## ■ Pré-requis

- Comprendre une consigne (orale – écrite)
- Maîtriser les 4 opérations
- Avoir déjà travaillé en cuisine

## ■ Validation

Attestation formation

## ■ Lieu

La Rochelle

## ■ Date

Nous contacter

## ■ Tarif

Demander un devis

## Objectifs

- Connaître les incidences des régimes les plus courants sur la préparation culinaire de son unité de restauration
- Appréhender la mise en oeuvre de textures de type mixées ou gélifiées pour répondre aux contraintes de ses convives

## Contenu

- Rappel des réglementations relatives à l'hygiène et à la nutrition et des contraintes liées aux mixés (les températures, l'utilisation du matériel, les règles de stockage, les outils de contrôle HACCP et la traçabilité)
- Alimentation et besoins
- Journée à table
- Clés d'une alimentation à texture modifiée réussie
- Menus, produits, matériel spécifique
- Fiches techniques (quenelles de riz au fenouil, mixe de viande, milk-shake banane, ...)
- Présentation et service des préparations mixées
- Bio nettoyage et rangement du plateau technique
- Dégustation avec les participants : échanges et constats sur les textures, les volumes rendus, le goût et la tenue

Pour toute information complémentaire :

**05 46 50 51 79**

[commercial.greta.agence-larochelle@ac-poitiers.fr](mailto:commercial.greta.agence-larochelle@ac-poitiers.fr)

[www.greta-poitou-charentes.fr](http://www.greta-poitou-charentes.fr)