

Les préparations adaptées à différents régimes et textures pour personnes âgées



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



Domaine de la formation :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs de formation :

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

Contenu de la formation :

- 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

Résultat attendu :

Attestation de formation

Code RNCP/RS :

Pas de code RNCP

Positionnement :

Non

Information sur le public visé :

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

Conditions spécifiques - Pré-requis :

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

Méthodes techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Plusieurs méthodes pédagogiques peuvent être utilisées : expositive, interrogative, démonstrative et active. Elles font appel à différentes techniques pédagogiques : démonstration, exercice de découverte et d'entraînement, étude de cas, expérimentation, apport de connaissances, mise en situation professionnelle.

Moyens matériels : les moyens sont adaptés à chaque formation : ateliers professionnels équipés d'outils et des matériels propres au métier, salles de 12 à 15 places avec vidéoprojecteur, postes informatiques, salles spécialisées telles que les laboratoires de sciences, en fonction des besoins. Un centre de ressources multimédia permet de disposer de documentation papier et numérique. La plateforme de formation en ligne E-Greta donne accès sur place ou à distance à tous les outils, exercices, tests, quizz, vidéos et favorise le suivi personnalisé du parcours de formation proposé.

Moyens humains : une équipe de professionnels de la formation accompagne le stagiaire tout au long de son parcours : des formateurs habilités par l'Education nationale, un coordonnateur pédagogique dédié et un référent administratif.

Renseignements spécifiques sur l'organisme :

Datadock : le Greta Poitou-Charentes est référencé par tous les financeurs de la formation professionnelle.

Taux de réussite à l'examen :

[Information sur les résultats des actions de formation \(hors apprentissage\) ICI](#)

[Information sur les résultats des actions de formation en apprentissage ICI](#)