



FINANCEMENTS

- Personnel
- Plan de formation

PUBLICS CONCERNÉS

PUBLIC : personnel cuisinant, diététicienne.
NIVEAU REQUIS : connaissance et maîtrise des fondamentaux culinaires.

DURÉE

Module de formation sur 2 JOURNEES soit 14h00 (2 h de théorie et 12 h de pratique avec alternance entre théorie et mises en pratique).

INTERVENANTS

Compétences visées et objectifs

Transmettre la compréhension de la problématique des textures modifiées pour l'adaptation des menus.

- Harmoniser les techniques de production des équipes de professionnels, par la mise en pratique des mesures de niveau IDDSI
- Identifier les enjeux des textures modifiées, et des enrichissements pour la santé et le plaisir des résidents

Contexte

Ce module de formation (sur 2 journées soit 14h00 : 2 h de théorie et 12 h de pratique avec alternance entre théorie et mises en pratique) vous permettra de mieux comprendre l'intérêt des textures modifiées pour l'adaptation des menus.

Méthodes pédagogiques

Méthodes :

Alternance entre cours théoriques et pratiques culinaires.

Livrables :
Création « sur-mesure » :
Book process & recettes.
Livret stagiaire « Module I - Textures Modifiées ».

Les plus du programme

Formation en petits groupes sur un plateau technique dédié permettant de réaliser de nombreuses mises en pratique de recettes et encadrée par un formateur ayant une solide expertise culinaire.

Contacts

Pôle Formation Santé - Site GREENOPOLIS - 16 rue Berjon 69009 LYON

Tél. : 04 37 46 18 40 - Fax : 04 78 89 67 25

Courriel : contact@pf-sante.fr

Site Web : www.poleformation-sante.fr

Organisme enregistré auprès de l'Agence Nationale du DPC

