



PUBLIC

Personnel de cuisine



PRÉ-REQUIS

Aucun



DURÉE

1 jour - 07 heures



MODALITÉS

Présentiel



TYPE DE VALIDATION

Certificat de réalisation

Attestation de fin de formation

» RÉSULTATS ATTENDUS

- Cette formation se fixe comme objectif global d'améliorer les pratiques culinaires au niveau des textures modifiées de manière à accroître la qualité de goût, de présentation et de variété des préparations proposées.

» OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Identifier la diversité des repas modifiés et leurs applications
- Réaliser et présenter des repas à texture modifiée savoureux et appétent

» METHODES PEDAGOGIQUES

- Alternance : Apports d'éléments théoriques, Echanges autour des pratiques, Travail en cuisine
- Un livret pédagogique sera remis à chaque stagiaire.



DATES ET LIEUX

A définir - En vos locaux



TARIFS

NOUS CONSULTER



INTERVENANT

Adrien MELENDEZ
Cuisinier



Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap.

PROGRAMME

LA TEXTURE MODIFIEE

- Les différentes textures adaptées
- Techniques d'élaboration des produits à texture modifiée

REGLES DE CREATIVITE APPLIQUEES AUX TEXTURES MODIFIEES

- Techniques de cuisson
- Association des saveurs
- Le choix du produit et son identité
- La présentation (contenant et règles de dressage)

LA REGLEMENTATION APPLICABLE A CES PRODUITS

- Les règles de la remise en température
- Les délais de conservation

MISE EN PRATIQUE EN CUISINE (LES RECETTES SERONT DEFINIES EN AMONT)

- Elaboration d'entrées de plats et desserts en texture modifiée, en utilisant les locaux et matériel et produits de l'établissement.
- Utilisation des produits texturants comme le xanthane, l'agar agar, la lécithine de soja.
- Travail sur la technique de fabrication et sur la présentation : mixés de crudités riche en eau, de saucisson, de pâtes, de riz..., présentation des plats en multicouche, utilisation du fromage blanc, du jus de betteraves....