

SE PERFECTIONNER EN CUISINE LES TEXTURES MODIFIEES « Les mixés » Et l'Alimentation

(Valant objectif professionnel) Page 1/2



Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- * Comprendre, assimiler et respecter les conditions de production des textures modifiées sur le site
- * Acquérir des connaissances sur les diverses textures.
- * Maîtriser la manipulation et la préparation de ces productions « en textures modifiées » en respectant la réglementation HACCP.
- * Améliorer et mettre en valeur la présentation et le goût des textures (cuisson, valeurs énergétiques et enrichissement protidiques, ...)
- * Valoriser la texture, le goût des préparations faites en tenant compte des dégustations et analyses critiques qui en découlent
- * Garder une notion de faisabilité en collaboration avec les personnes formées et la direction

Programme de formation et de développement des compétences professionnelles

- * Présentation du formateur et des stagiaires
- * Les textures modifiées : Haché, mouliné, mixé.
- * Valeur nutritionnelle et équilibre alimentaire d'un plat.
- * Respect des grammages.
- * Alimentation enrichie : fractionner et diminuer les volumes ; enrichir en protéines et en calories.
- * Bilan diététique.
- * Les pratiques incontournables (techniques spécifiques de mise en œuvre).
- * Le matériel nécessaire pour une production optimale (matériel de préparation et de dressage).
- * Rappel sur les principes de cuisson : Les bienfaits (cuissons basse température...).
- * Avantages concrets et inconvénients de la production en liaison chaude et froide.
- * Importance de la maîtrise de la remise en température des produits.
- * Valoriser ces textures par des dressages créatifs et accessibles.
- * Allier la faisabilité en fonction de l'outil de production, de la gestion des produits, du temps et du personnel.
- * Dégustation et analyse critique de la production
- * Accompagner le personnel de service sur le dressage avec divers ustensiles et contenants.

En fin de stage : questions diverses, analyse et synthèse avec les stagiaires et le formateur

Le contenu du programme technique sera affiné en fonction des besoins et des attentes de la structure (responsable de production, ...) avant la formation et après avoir effectué une observation sur le terrain.

Public concerné : Cuisiniers, aides soignantes, ash

Dates, durée, rythme : 2 journées, 2 x 7 heures, Dates à définir

Matin de : à définir

Après-midi de : à définir

Lieu de formation : *Intra, Lieu à définir*

Formateurs : Julien Anglade Professionnel, Formateur Chef de cuisine

Coût : Devis ci-joint pour 1 à 10 participants

CFMB GESTES PRO 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Portable : 07 86 95 61 89 Tél : 05 57 77 94 02 E mail : contat@gestespro.com Site : www.gestes-pro.com

Siret : 479 623 175 000 37 Naf : 8559 A N° de TVA Intracommunautaire FR55 479 623 175 000 37

Numéro de déclaration d'activité N° 72330651033 enregistré auprès du préfet de Région Nouvelle Aquitaine

Ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat Programme mis à jour le 06/04/2020

SE PERFECTIONNER EN CUISINE LES TEXTURES MODIFIEES « Les mixés » Et l'Alimentation

(Valant objectif professionnel) Page 2/2



Pré requis :

Maitriser la langue française

Le stagiaire doit être en contact avec l'alimentaire

Maîtriser ou connaître des techniques culinaires de base

Un questionnaire est remis en début de formation (positionnement à l'entrée) :

cela permettant de connaître le savoir du stagiaire sur la thématique de stage proposée.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Cette formation est dispensée par 1 formateur Professionnel, Chef de cuisine dont le rôle :

Méthode pédagogique :

Il utilise une **méthode active et expérimentale** en proposant un apport théorique se rapportant sur de nombreux cas concrets et vécus permettant aux stagiaires d'assimiler plus facilement les objectifs à atteindre. Il utilise ses compétences professionnelles et législatives permettant aux personnes présentes de mettre en pratique les connaissances acquises dans leur entreprise à l'issue de la formation. Allier les compétences professionnelles de l'intervenant à l'aide de divers supports

Il utilise une **méthode affirmative et démonstrative** :

Montrer (démonstration), faire faire (expérimentation) et faire dire (reformulation)

Moyens pédagogiques :

Remise d'un livret de formation (recettes et/ou support théorique, barème de température, ...)

Le formateur fournit du matériel spécifique selon les besoins pour le bon déroulement du stage en entreprise (Blixer, hachoir, moule et autres matériels nécessaires pour la formation, ...)

Techniques pédagogiques :

De multiples mises en pratique sont faites en entreprise selon les besoins des stagiaires

Autoévaluation commune (stagiaires et formateur) autour des dégustations des préparations faites

Le formateur utilise une salle mise à disposition par la structure ou s'effectue la formation (salle de séminaire,...) pour les parties théoriques

En fin de formation :

Remise d'un Certificat de Réalisation (attestation de présence, d'assiduité et de fin de formation) signée par le formateur, le stagiaire

Modalités d'évaluation des connaissances :

Objectifs de la formation et questionnement des stagiaires sur les attentes liées au stage

Un test de positionnement sous forme de questionnaire est utilisé en début de formation (pré requis) et en fin de stage (avant et après) : cela permet de valider l'évaluation formative et l'acquisition de nouvelles compétences suite à la formation.

La fiche d'évaluation ou d'appréciation est remplie en fin de stage et un autre à froid dans les 6 mois