

LINUT (Centre Ressources Nutrition Nouvelle Aquitaine) – Résidence l'Art du Temps – 16, rue du Cluzeau – 87170 ISLE –
Tél : 05 55 78 64 36 – Fax : 05 55 78 64 37 – contact@linut.fr – www.linut.fr

Les personnes âgées vivant en institution ont parfois besoin d'une adaptation de la texture de leur alimentation. La mise en œuvre de la texture mixée requiert des enrichissements et un travail sur la saveur et la présentation des mets afin de maintenir le plaisir de la table.

Objectifs

- Adapter les différentes textures aux capacités des convives et satisfaire leurs besoins nutritionnels
- Maîtriser les procédures d'hygiène relatives à leur fabrication
- Développer la créativité dans les recettes
- Mettre en place la technique au sein des cuisines de l'établissement

Public concerné

Cuisinier

Accessibilité

Formation accessible aux personnes à mobilité réduite et tout autre type de handicap. Merci de nous contacter afin d'adapter au mieux la formation

Intervenant

Cuisinier en EHPAD et Diététicien du réseau LINUT

Prérequis

Aucun

Méthodes et outils

Enseignement théorique (Matinée du 1^{er} jour et après-midi du 2^{ème} jour)

Enseignement pratique (Après-midi du 1^{er} jour et matinée du 2^{ème} jour)

Remise d'un support imprimé à l'issue de la session

Modalité d'évaluation de la formation

Quizz en début et fin de formation

Programme

A/ Objectifs et état des lieux

B/ Pourquoi modifier une texture alimentaire ?

C/ Comment définir la texture mixée ?

D/ Quelles conséquences nutritionnelles ?

E/ Comment la mettre en œuvre ?

F/ Mise en œuvre, préparation et dégustation d'un buffet

G/ Comment servir un repas mixé ?

H/ Comment mettre en place cette technique dans votre établissement ?

I/ Bilan de la formation

Le nombre maximum de stagiaires par session est de 8.



Organisme de formation n°7487 000980 87

Référence
FSC TM

Durée
2 jours

Formation en
présentiel

Réactualisé le 20.12.2021