

Les Textures Modifiées

« Les mixés »

Alimentation enrichie



Objectifs de la formation

- * Comprendre, assimiler et respecter les conditions de production des textures modifiées.
- * Acquérir des connaissances sur les diverses textures.
- * Maîtriser la manipulation et la préparation de ces productions « mixées » en respectant la réglementation HACCP.
- * Améliorer et mettre en valeur la présentation et le goût des textures (modes de cuisson, valeurs énergétiques, enrichissement protidique...).
- * Valoriser la texture et la couleur des produits autour de préparations simples et réalisables (de la confection au dressage).

Déroulement du programme

- * Rappels diététiques : besoins spécifiques (pathologies, personnes âgés, et règles).
- * Les textures modifiées : Haché, mouliné, mixé, mixé lisse.
- * 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 la remise en température.
- * 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

Questions diverses, Analyse, synthèse, bilan et évaluation du stage

Remise d'une attestation de stage et d'un livret de formation.

Public concerné : Chefs de cuisine, Cuisiniers, Aide de cuisine.

Dates, durée, rythme : Deux jours, 14 heures

Repas pris en charge par le centre de formation

Lieu de formation : Atelier cuisine à Bordeaux

Formateurs : Julien Anglade, un chef étoilé et intervention d'une diététicienne

Coût par pers : Devis sur demande

Assistante de Direction : KERHOAS Laëticia

Gérant : Mr Julien Anglade

Centre de Formation des Métiers de bouche GESTES PRO

Siège social : 19 Allée des Amandiers, 33140 Villenave d'Ornon

Atelier cuisine : Au sein des Ets Maleyran frères , 45 rue Pierre Baour 33083 Bordeaux

Téléphone : 05 57 77 94 02

Messagerie : contact@gestespro.com

Site : www.gestes-pro.com

Port : 06 66 26 25 68

Port : 07 86 95 61 89

SIRET :479 623 175 000 37

NAF 8559 A

N° Déclaration : 72330651033

Organisme assujetti à la TVA