



Vous cuisinez, nous faisons le reste

CATALOGUE DES FORMATIONS



Qualiopi
processus certifié

FR RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
actions de formation

Nos domaines d'intervention

- La **sécurité des aliments** (Plan de Maîtrise Sanitaire, bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, réglementation...),
- La **nutrition et la diététique** (Equilibre alimentaire, alimentation adaptée à un public ...),
- Les **techniques culinaires**.

Comment choisir une formation pour votre personnel ?

Vous pouvez **consulter ce catalogue** ou nous contacter directement afin de **construire un programme personnalisé** (voir contacts en page 5).

Dans tous les cas, un **échange aura lieu avec votre formateur** avant la formation. Vous pourrez ainsi lui exprimer clairement vos **objectifs de formations**. Cette étape de co-construction est essentielle pour élaborer un programme qui répondra totalement aux **besoins des stagiaires**.

Le formateur qui dispensera la formation dans votre Etablissement est votre **unique interlocuteur** (de l'analyse de vos besoins à l'animation de la formation) ce qui facilite les échanges et l'organisation.

Comment se déroule la formation ?

Nos formateurs se déplacent dans vos locaux (formation intra-entreprise) et dispensent la formation dans une salle équipée mise à disposition par vos soins. Pour vous, c'est donc un gain de temps et d'argent en termes de déplacements.

Selon la formation, **une partie de la formation peut se dérouler sur le terrain**.

Nos formateurs s'engagent à respecter le règlement intérieur de votre établissement ou toute autre règle de fonctionnement que vous nous communiqueriez avant la formation.

En début de formation, le formateur rappelle le programme, les objectifs et encourage les stagiaires à être acteurs de leur propre formation en participant aux différentes activités ou tout simplement en posant des questions et en partageant leurs propres expériences.

Nos formations sont-elles accessibles aux personnes en situation de handicap ?

Nos formations sont **accessibles aux personnes à mobilité réduite** dans la mesure où vos locaux sont adaptés (car nous intervenons dans vos locaux).

Certaines de nos formations peuvent être suivies par des personnes souffrant de handicap mental (problèmes de compréhension, difficulté de concentration, ...). Cet aspect doit être abordé dès l'échange initial afin d'adapter la formation en termes d'organisation ou de pédagogie (rythme, durée, méthodes et supports pédagogiques, ...). Cet échange aura lieu avec une personne connaissant le handicap et les facultés du stagiaire (Ex : moniteur principal en ESAT).

Nous ne proposons pas de formations pour les personnes malentendantes ou malvoyantes, non par discrimination mais parce que nous ne disposons pas des moyens et outils nécessaires.

Votre avis est essentiel !

En fin de formation, les **stagiaires** remplissent un questionnaire de satisfaction dont les résultats sont portés à la connaissance du commanditaire.

→ En 2022, la satisfaction globale des stagiaires était de 9,5/10.

En fin d'année, un questionnaire de satisfaction est également envoyé à tous les **clients** (commanditaire).

→ En 2022 :

- Taux de satisfaction de 100% (délai de réponse, analyse des besoins, ...)
- Note de satisfaction globale : 9.4/10

Les résultats de ces questionnaires sont analysés. En cas d'insatisfaction, des actions sont mises en place afin **d'améliorer en permanence notre prestation**. Nous suivons à ce titre la procédure de gestion des réclamations et non-conformités en place dans l'entreprise (certification ISO 9001 :2015).

En cas de questions ou réclamations suite à une prestation, vous pouvez également contacter le service qualité de GVRs au 06-70-89-02-36.

Vos interlocuteurs GVRs

Vous pouvez joindre le **standard de GVRs au 03-44-58-14-21** ou vous adresser directement à l'un de nos formateurs :

➔ Pour les formations « Sécurité des aliments/HACCP » :

Christian CHAMBOISSIER

Formateur HACCP-Cuisinier

06-89-25-56-47

c.chamboissier@gvrs.fr

Stéphanie HOGNON LALLEMENT

Formatrice-Responsable qualité

06-70-89-02-36

s.lallement@gvrs.fr

Responsable pédagogique : Stéphanie HOGNON LALLEMENT

➔ Pour les formations « Nutrition/Diététique » :

Marie BAUDUIN

Formatrice-Diététicienne diplômée d'Etat

06-48-14-49-22

m.bauduin@gvrs.fr

Karine PRIOLLAUD

Formatrice-Diététicienne diplômée d'Etat

06-83-87-99-20

k.priollaud@gvrs.fr

Responsable pédagogique : Karine PRIOLLAUD

➔ Pour les formations « Techniques culinaires » :

Christian CHAMBOISSIER

Formateur HACCP-Cuisinier

06-89-25-56-47

c.chamboissier@gvrs.fr

NOS FORMATIONS

HYGIENE - SECURITE DES ALIMENTS

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)	Pages 8 à 12
La prévention des intoxications alimentaires (TIAC)	Page 13
La méthode HACCP	Page 14
Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)	Page 15
Le dossier d'agrément sanitaire	Page 16
L'indication des allergènes en restauration collective	Page 17

NUTRITION ET DIETETIQUE

Les bases de la diététique	Page 19
Réaliser un menu adapté à un public	Page 20

LES TECHNIQUES CULINAIRES

Elaboration d'un repas à texture modifiée	Page 22
---	---------

💡 Sur ces différentes thématiques, il est également possible de concevoir un programme personnalisé, n'hésitez pas à nous contacter (voir contacts en page 5)

HYGIENE SECURITE DES ALIMENTS



Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

Initiation – Tout Personnel de restauration



Objectifs de formation :

- Appliquer les BPH élémentaires définies dans le Plan de Maîtrise sanitaire quel que soit le poste occupé (manipulation ou non d'aliments).
- Réaliser efficacement les opérations de nettoyage.
- Respecter les températures de conservation réglementaires

Pour qui ?

Personne travaillant en restauration :
cuisinier, plongeur, serveur, ...
Formation accessible aux personnes en
situation de handicap.
Pas de prérequis.

Durée : 0,5 jour.

Délai d'accès :

Nous consulter, date à définir

Modalités pédagogiques :

Exercices individuels ou collectifs.
Exposé, échanges basés sur des
situations concrètes, mises en situation.
Remise d'un support de formation.
Groupe de 10 personnes maximum.

Evaluation

Auto-évaluation des acquis par
questionnaire

Profil formateur :

Cuisinier technicien HACCP
Ingénieur qualité

Tarif

415 euros HT

PROGRAMME

Définition de l'hygiène, pourquoi l'hygiène ?

Bases de la microbiologie :

- Notions essentielles
- Importance du facteur température dans la multiplication bactérienne

Les BPH élémentaires pour limiter la contamination :

- L'hygiène corporelle
- L'état de santé
- La tenue de travail
- Le lavage des mains

Le nettoyage :

- Les produits
- L'organisation du nettoyage
- La méthodologie : le TACT

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

Initiation – Personnel de cuisine



Objectifs de formation :

- Appliquer les BPH élémentaires définies le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- Respecter la chaîne du froid et la chaîne du chaud.
- Réaliser efficacement les opérations de nettoyage.

Pour qui ?

Opérateur amené à manipuler les aliments (personnel de cuisine, chef de cuisine...).

Pas de prérequis.

Durée : 1 jour.

Délai d'accès :

Nous consulter, date à définir

Modalités pédagogiques :

Exercices individuels ou collectifs.

Exposé, échanges basés sur des situations concrètes, mises en situation.

Remise d'un support de formation.

Groupe de 10 personnes maximum.

Evaluation

Auto-évaluation des acquis par questionnaire

Profil formateur :

Cuisinier technicien HACCP

Ingénieur qualité

Tarif

830 euros HT

PROGRAMME

Définition de l'hygiène, pourquoi l'hygiène ?

Les principaux dangers à maîtriser :

Corps étrangers, contamination microbienne, allergènes, contamination chimique

Les bases de la microbiologie alimentaire :

- Les principaux facteurs de développement
- Les principaux microbes responsables de TIAC

Sources et mode de contamination (5M)

Les règles d'hygiène élémentaires :

- L'hygiène corporelle
- L'état de santé
- La tenue de travail
- Le lavage des mains

Le nettoyage :

- Les produits
- L'organisation du nettoyage
- La méthodologie : le TACT

La maîtrise des températures :

- Chaîne du chaud et chaîne du froid

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

(Formation action)



Objectifs de formation :

- Identifier les pratiques « à risque » en cuisine.
- Construire un plan d'action pour améliorer le niveau d'hygiène en cuisine.

Pour qui ?

Tout public.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

Pas de prérequis.

Durée : 1 jour.

Délai d'accès :

Nous consulter, date à définir

Modalités pédagogiques :

Observations des pratiques en production.

Réalisation d'un reportage photos.

Echange entre professionnels sur les pistes de progrès.

Remise d'un support de formation (photos et plan d'actions).

Groupe de 10 personnes maximum.

Evaluation

Auto-évaluation des acquis par questionnaire

Profil formateur :

Cuisinier technicien HACCP

Ingénieur qualité

Tarif

830 euros HT

PROGRAMME

PARTIE 1 : Observation et analyse des pratiques en production (matin) :

- Diagnostic des procédures en place et de leur respect.
- Identification d'axes de travail pour la formation en salle.
- Réalisation d'un reportage photos

PARTIE 2 : Formation en salle :

- Présentation des résultats du diagnostic réalisé le matin par le biais des photos.
- Réflexion sur les pistes de progrès possibles et construction d'un plan d'actions.

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

Approfondissement



Objectifs de formation :

- Mettre en œuvre les BPH et les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF).
- Identifier les étapes à risque et appliquer les mesures de maîtrise adéquates.
- Réaliser les autocontrôles pour s'assurer de l'efficacité des mesures en place.
- Appliquer les procédures de traçabilité et de réalisation de plats témoins.

Pour qui ?

Personnel de cuisine

Personnel d'encadrement, chef de cuisine

Prérequis : bases de l'hygiène ou expérience en cuisine

Durée : 1 jour.

Délai d'accès :

Nous consulter, date à définir

Modalités pédagogiques :

Exercices individuels ou collectifs.

Exposé, échanges basés sur des situations concrètes, mises en situation.

Remise d'un support de formation.

Groupe de 10 personnes maximum.

Evaluation

Auto-évaluation des acquis par questionnaire

Profil formateur :

Cuisinier technicien HACCP

Ingénieur qualité

Tarif

830 euros HT

PROGRAMME

Le contexte réglementaire

Rappels sur les mesures d'hygiène générales :

- L'hygiène du personnel
- Le nettoyage et la désinfection
- La maîtrise des températures
- La maîtrise des contaminations : marche en avant, sectorisation

Les mesures d'hygiène spécifiques :

- Le stockage : FIFO, gestion matière première entamée
- Les traitements préliminaires : déconditionnement, décongélation, décontamination des végétaux
- La préparation froide : tranchage, mixage, assemblage
- La cuisson, la remise en température, le refroidissement
- La distribution et la gestion des excédents

Les autocontrôles :

- La notion d'autocontrôle
- Les autocontrôles de la réception des matières premières à la livraison des produits finis

La traçabilité :

- Les obligations réglementaires
- La mise en œuvre d'un système de traçabilité

Les plats témoins

A noter : possibilité de réaliser un diagnostic des pratiques en réalisant une partie de la formation sur le terrain

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) en cuisine satellite



Objectifs de formation :

- Mettre en œuvre les BPH élémentaires.
- Procéder efficacement aux opérations de nettoyage.
- Réaliser les autocontrôles pour s'assurer de l'efficacité des mesures en place.
- Respecter la chaîne du froid et la chaîne du chaud.
- Appliquer les procédures de traçabilité et de réalisation de plats témoins.

Pour qui ?

Toute personne travaillant en cuisine satellite

Pas de prérequis.

Durée : 1 jour.

Délai d'accès :

Nous consulter, date à définir

Modalités pédagogiques :

Exercices individuels ou collectifs.

Exposé, échanges basés sur des situations concrètes, mises en situation.

Remise d'un support de formation.

Groupe de 10 personnes maximum.

Evaluation

Auto-évaluation des acquis par questionnaire

Profil formateur :

Cuisinier technicien HACCP

Ingénieur qualité

Tarif

830 euros HT

PROGRAMME

Contexte règlementaire

Le monde microbien :

- Caractéristiques des microbes
- Les différents microbes (utiles et nuisibles)
- Le mode de vie des microbes

Les règles d'hygiène élémentaires :

- L'hygiène corporelle
- L'état de santé
- La tenue de travail
- Le lavage des mains

Le nettoyage :

- Les produits
- L'organisation du nettoyage
- La méthodologie : le TACT

Les mesures d'hygiène spécifiques et les autocontrôles :

- La réception
- Le stockage
- La remise en température
- La distribution
- La gestion des excédents

La traçabilité :

- Les obligations règlementaires
- La mise en œuvre d'un système de traçabilité

Les plats témoins

Prévenir les intoxications alimentaires par l'application des BPH



Objectifs de formation :

- Identifier les étapes à risque depuis la réception de la matière première à la livraison des préparations culinaires.
- Mettre en place les mesures de maîtrise adaptées afin d'éviter les intoxications.

Pour qui ?

Personnel de cuisine
Encadrement, chef de cuisine
Pas de prérequis

Durée : 1 jour.

Délai d'accès :

Nous consulter, date à définir

Modalités pédagogiques :

Exercices individuels ou collectifs.
Exposé, échanges basés sur des situations concrètes, mises en situation.
Remise d'un support de formation.
Groupe de 10 personnes maximum.

Evaluation

Auto-évaluation des acquis par questionnaire

Profil formateur :

Cuisinier technicien HACCP
Ingénieur qualité

Tarif

830 euros HT

PROGRAMME

Les TIAC :

- Définition de la TIAC.
- Procédure à suivre en cas de TIAC.
- Données chiffrées (évolution, lieux de survenue, germes en cause, aliments concernés...).

Les principaux microbes en cause dans les TIAC

- Les différentes familles de microbes impliquées.
- Les principales bactéries en cause : sources, caractéristiques, conséquences.

Les mesures de maîtrise :

- Les mesures d'hygiène générales (bonnes pratiques d'hygiène élémentaires, marche en avant, nettoyage et désinfection, sectorisation, chaîne du froid...)
- Les mesures d'hygiène spécifiques (décontamination des végétaux, décongélation, remise en température, refroidissement...)

La méthode HACCP



Objectifs de formation :

- Comprendre les principes HACCP pour intégrer une équipe HACCP.
- Mettre à jour une étude HACCP en cas de nouvelles activités.

Pour qui ?

Chef de cuisine, gérant, personnel de cuisine réalisant des autocontrôles,
Prérequis : bases de l'hygiène

Durée : 1 jour.

Délai d'accès :

Nous consulter, date à définir

Modalités pédagogiques :

Exercices de mise en application à chaque étape.
Exposé, échanges basés sur des situations concrètes, mises en situation.
Remise d'un support de formation.
Groupe de 10 personnes maximum.

Evaluation

Auto-évaluation des acquis par questionnaire

Profil formateur :

Cuisinier technicien HACCP
Ingénieur qualité

Tarif

830 euros HT

PROGRAMME

Contexte réglementaire, origine de la méthode

Les 7 principes de l'HACCP

Présentation des 12 étapes de la méthode HACCP

- Etape 1 à étape 5 : La préparation de l'étude
- Etape 6 : Analyse des dangers

Cette étape, cœur de l'HACCP sera développée au moyen d'un cas concret.

- Lister les dangers
- Evaluer les dangers
- Définir les mesures de maîtrise (présentation de la méthode des 5M)
- Etape 7 : Détermination des CCP
- Etape 8 : Etablir les limites critiques
- Etape 9 : Mettre en place d'un système de surveillance
- Etape 10 : Etablir les actions et actions correctives
- Etape 11 : Etablir les procédures de vérification
- Etape 12 : Etablir la documentation et l'archivage

La méthode est présentée avec réalisation d'exercices ou illustrations pour chaque étape.

Formaliser son plan de maîtrise sanitaire (PMS)



Objectifs de formation :

- Construire un PMS conforme aux attentes des Autorités et adapté à l'activité de la cuisine.
- Mettre en place les procédures adaptées.

Pour qui ?

Personnel d'encadrement : gérant, chef de cuisine.

Prérequis : connaissance du fonctionnement de la cuisine

Durée : 1 à 2 jours (selon détail des différentes procédures).

Délai d'accès :

Nous consulter, date à définir

Modalités pédagogiques :

Exercices individuels ou collectifs.

Exposé, échanges basés sur des situations concrètes, mises en situation.

Remise d'un support de formation.

Groupe de 10 personnes maximum.

Evaluation

Auto-évaluation des acquis par questionnaire

Profil formateur :

Cuisinier technicien HACCP

Ingénieur qualité

Tarif

830 euros HT par journée

Nous pouvons également vous assister pour la constitution de votre PMS. Cette prestation, de durée variable selon vos besoins (rédaction, mise en place...) fera l'objet d'un devis spécifique.

PROGRAMME

Le contexte réglementaire

PPMS : définition, structure

Les prérequis : Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) :

- Le personnel : hygiène, tenue, état de santé
- La maintenance : locaux, matériel
- Le nettoyage, plan, procédure
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- La gestion des déchets
- L'approvisionnement en eau
- La maîtrise des températures
- Le contrôle à réception et à expédition
- Procédures relatives aux BPF : décontamination des végétaux, déconditionnement, décongélation, remise en température, refroidissement...

Plan HACCP et autocontrôles :

- Qu'est-ce que l'HACCP ?
- Les 7 principes et les 12 étapes
- Les différents dangers, principe de l'analyse des dangers
- Identifications des points critiques (CCP) et limites critiques
- Procédures de surveillance et actions correctives
- Procédure relative à la vérification

Traçabilité et gestion des non-conformités

- Système de traçabilité
- Procédure de gestion des non-conformes
- Procédure de gestion d'un retrait/rappel
- Procédure de gestion des TIAC

Constituer son dossier de demande d'agrément sanitaire



Objectifs de formation :

- Appliquer la procédure de demande d'agrément.
- Construire les éléments nécessaires à la constitution du dossier de demande d'agrément sanitaire.

Pour qui ?

Personnel d'encadrement : gérant, chef de cuisine.

Prérequis : connaissance du fonctionnement de la cuisine

Durée : 1 à 2 jours (selon détail des différentes procédures).

Délai d'accès :

Nous consulter, date à définir

Modalités pédagogiques :

Exercices individuels ou collectifs.

Exposé, échanges basés sur des situations concrètes, mises en situation.

Remise d'un support de formation.

Groupe de 10 personnes maximum.

Evaluation

Auto-évaluation des acquis par questionnaire

Profil formateur :

Cuisinier technicien HACCP

Ingénieur qualité

Tarif

1660 euros HT

Nous pouvons également vous assister pour la constitution de votre dossier d'agrément. Cette prestation, de durée variable selon vos besoins (rédaction, mise en place...) fera l'objet d'un devis spécifique.

Nous pouvons également vous assister pour la constitution de votre dossier

PROGRAMME

Panorama de la réglementation :

- Paquet hygiène, arrêté du 8 juin 2006 et instruction technique DGAL.
- Déclaration d'activité, dérogation à l'agrément.

Le dossier d'agrément sanitaire ?

- Les étapes pour l'obtention de l'agrément
- Présentation de l'entreprise et de ses activités
- Mise en place du PMS

Les prérequis : Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) :

- Le personnel : hygiène, tenue, état de santé
- La maintenance : locaux, matériel
- Le nettoyage, planning, procédure
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- La gestion des déchets, l'approvisionnement en eau
- La maîtrise des températures
- Le contrôle à réception et à expédition
- Procédures relatives aux BPF : décontamination des végétaux, déconditionnement, décongélation, remise en température, refroidissement...

Plan HACCP et autocontrôles :

- Rappels sur l'HACCP
- Les différents dangers, principe de l'analyse des dangers
- Identifications des points critiques (CCP) et limites
- Procédures de surveillance et actions correctives
- Procédure relative à la vérification

Traçabilité et gestion des non-conformités

- Système de traçabilité
- Procédure de gestion des non-conformes
- Procédure de gestion d'un retrait/rappel
- Procédure de gestion des TIAC

L'indication des allergènes en restauration collective



Objectifs

- Appliquer la réglementation.
- Savoir trouver la bonne information sur les étiquettes.
- Mettre en place des outils pour répondre à l'obligation réglementaire.

Pour qui ?

Personnel d'encadrement : gérant, chef de cuisine ou personnel chargé de l'affichage des allergènes.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

Pas de prérequis.

Durée : 0,5 jour.

Délai d'accès :

Nous consulter, date à définir

Modalités pédagogiques :

Exercices individuels ou collectifs.

Exposé, échanges basés sur des situations concrètes, mises en situation.

Remise d'un support de formation.

Groupe de 10 personnes maximum.

Evaluation

Auto-évaluation des acquis par questionnaire

Profil formateur :

Cuisinier technicien HACCP

Ingénieur qualité

Tarif

415 euros HT

PROGRAMME

Introduction sur les allergies alimentaires

- Définition
- Etat des lieux

Contexte réglementaire : Des nouvelles règles d'étiquetage

- Le règlement n°1169/2011 (dit règlement INCO), le décret n°2015-447.

L'indication des allergènes pour les denrées pré-emballées

L'indication des allergènes pour les denrées non pré-emballées

Comment appliquer cette réglementation ?

- Les outils à mettre en place
- La méthodologie

Exercices : cas pratiques

NUTRITION ET DIETETIQUE



Les bases de la diététique



Objectifs de formation :

- Citez les bases de la diététique
- Réaliser des menus en prenant en compte les bases de la diététique

Pour qui ?

Personnel en charge de la confection des menus ou cuisinier.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

Pas de prérequis.

Durée : 0,5 jour.

Délai d'accès :

Nous consulter, date à définir

Modalités pédagogiques :

Exercices individuels ou collectifs.

Exposé, échanges basés sur des situations concrètes, mises en situation.

Remise d'un support de formation.

Groupe de 10 personnes maximum.

Evaluation

Auto-évaluation des acquis par questionnaire

Profil formateur :

Diététicien

Tarif

415 euros HT

PROGRAMME

Définitions

Les différents apports alimentaires :

- Les nutriments : glucides, lipides, protéines,
- Les micro-nutriments : vitamines et minéraux,
- Les fibres

La pyramide alimentaire :

- Les 6 groupes d'aliments,
- Les apports,
- Les besoins,
- Les équivalences

La réalisation d'un menu :

- Création du plan alimentaire
- Elaboration du menu

Réaliser un menu adapté à un public



Objectif de formation :

- Réaliser un menu en respectant l'équilibre nutritionnel, la réglementation et/ou les recommandations du GRCN (selon public).

Pour qui ?

Personnel en charge de la confection des menus, cuisinier, gestionnaire.

Prérequis : bases de la diététique.

Durée : à définir.

Délai d'accès :

Nous consulter, date à définir

Modalités pédagogiques :

Exercices individuels ou collectifs.

Exposé, échanges basés sur des situations concrètes, mises en situation.

Remise d'un support de formation.

Groupe de 10 personnes maximum.

Evaluation

Auto-évaluation des acquis par questionnaire

Profil formateur :

Diététicien

Tarif

415 euros HT

PROGRAMME (à adapter au public)

Rappels sur les bases de la nutrition

La réglementation / Les recommandations du GRCN propre au public considéré, loi EGALIM.


L'élaboration des menus en fonction du public et de ses caractéristiques (troubles de la déglutition, dénutrition, ...)

- Le tableau des fréquences
- La réalisation du plan alimentaire
- La lecture des fiches techniques
- Le choix des menus
- Le contrôle des menus

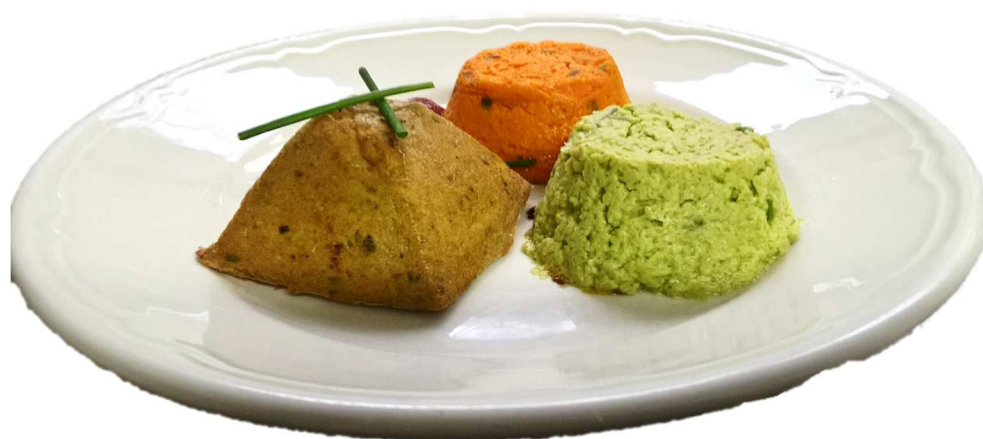
L'archivage des données

Cas pratiques

- Analyse critique des menus actuels et correction
- Création d'un menu conforme

 Vous souhaitez un programme adapté au Public de votre Etablissement ? Contactez-nous pour construire une formation totalement adaptée à vos besoins et objectifs

TECHNIQUES CULINAIRES



Elaboration de repas à texture modifiée



Objectifs de formation :

- Développer une prestation de restauration adaptée aux personnes atteintes de problèmes de déglutition ou de mastication.
- Respecter les pratiques de la cuisson et de la préparation.
- Savoir mettre en valeur les préparations à textures modifiées (dont manger-main).

Pour qui ?

Personnel de cuisine.

Prérequis : les bases de la cuisine.

Durée : 1 jour.

Délai d'accès :

Nous consulter, date à définir

Modalités pédagogiques :

Exposé, échanges pour les aspects théoriques.

Mise en pratique avec la réalisation d'un menu en cuisine.

Remise d'un support de formation.

Groupe de 5 personnes maximum.

Evaluation

Auto-évaluation des acquis par questionnaire et/ou mise en pratique

Profil formateur :

Cuisinier – Technicien HACCP

Tarif

830 euros HT

PROGRAMME

Pourquoi modifier la texture ?

- Troubles de la mastication ou de la déglutition, problème de dénutrition

Les différents types de texture

Le choix des menus et des recettes

Le matériel et les produits nécessaires

Les bonnes pratiques d'hygiène à respecter

L'organisation en cuisine :

- Conditions de stockage et préparation du matériel
- Organisation de la production

Maîtrise des températures et autocontrôles :

- Sensibilité des préparations : rôle primordial du respect des températures pour éviter les TIAC
- Choix du lieu de mixage selon la préparation
- Conditions de stockage et durée de conservation
- Les autocontrôles associés

Présentation des plats en texture modifiée :

- Mise en valeur de l'assiette
- Service des plats.

Réalisation des plats témoins

