



Bien être

Gérontologie et formation

La spécialisation alimentaire

Cuisiner en institution

(Pour les personnels de cuisine)

Les objectifs

- Mieux comprendre et appréhender la nutrition et les risques de dénutrition
- Déterminer les adaptations spécifiques en préparation culinaire
- Proposer une nouvelle façon de s'alimenter
- Formaliser un plan d'action d'amélioration en cuisine

Le contenu

- ◆ Des besoins nutritionnels aux adaptations en cuisine : les notions des besoins nutritionnels des personnes âgées et/ou en situation de handicap, à partir d'un menu du jour comment décliner en textures modifiés ?, l'utilisation du texturant, l'enrichissement protéino-énergétique
- ◆ L'utilisation appropriée des recettes de textures modifiées et de finger food : les critères de choix des menus, réalisation de préparations en textures modifiées, la grille d'évaluation qualité et de nutrition

La structuration de l'intervention

Nous proposons une action de formation de 2 jours.

Prérequis

Aucun.

Le formateur

Formateur spécialisé

Pour nous contacter et nous consulter

BIEN ETRE Gérontologie et formation - Mme HUGONNET Catherine
23, rue Pierre Termier. 69660 Collonges au Mont d'Or



06 68 93 40 51
catherine.hugonnet@free.fr