



Bien être

Gérontologie et formation



La spécialisation alimentaire

Cuisiner en institution

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** : besoins nutritionnels, l'utilisation du texturant, l'enrichissement protéino-énergétique
- **L'utilisation appropriée des recettes de textures modifiées et de finger food**

La structuration de l'intervention

Nous proposons une action de formation de 2 jours

Les participants

Tout personnel de cuisine. 8 participants maximum. Aucun prérequis

La session de formation est ouverte aux personnes en situation de handicap sous réserve de mise à disposition de locaux adaptés à la spécificité du handicap par l'établissement d'accueil des participants. Un conseil d'orientation ou d'accompagnement personnalisé peut être apporté par notre organisme de formation.

Référent Handicap : Madame HUGONNET Catherine

Le formateur

Formateur spécialisé

Pour recevoir une proposition détaillée de l'action de formation, merci de nous contacter :

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