



**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