



**Bien être**

Gérontologie et formation



## *La spécialisation alimentaire*

### **Textures modifiées et Manger Main**

#### Les objectifs

- Savoir à qui s'adresse les textures modifiées et le Manger Main
- Savoir cuisiner et présenter des recettes texturées modifiées et en Manger Main appétissantes
- Connaitre les règles sanitaires à respecter

#### Le contenu

- **Textures modifiées et Manger Main en question** : Définition, objectifs, intérêts, IDDSI
- **La pratique en ateliers** : Les recettes, menus, préparations, présentations
- **La maîtrise sanitaire et les règles à respecter**

#### 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