Bien être
Gérontologie et formation

La spécialisation alimentaire

Les cuissons évolutives
Basses T° et de nuit

Les objectifs

- Savoir définir des couples temps – température
- Savoir identifier les produits compatibles et à juste température
- Savoir mettre en œuvre une action bactéricide suffisante

Le contenu

- Les effets de la chaleur sur **les aliments et la nutrition**
- **Les techniques et recettes culinaires**
- **La maîtrise sanitaire**
- **Préparation** des recettes en situation réelle

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