



SANTÉ
SOCIAL

ALIMENTATION À TEXTURE MODIFIÉE



AGRICULTURE

BATIMENT TRAVAUX
PUBLICS,
PERFORMANCE
ENERGETIQUE

INDUSTRIE

SANTÉ / SOCIAL

TERTIAIRE / NUMERIQUE
/ AUDIOVISUEL

HOTELLERIE
RESTAURATION
TOURISME

FORMATIONS
GENERALES, SOCLE /
CLEA

ACCOMPAGNEMENT ET
DEVELOPPEMENT
PERSONNEL

PREVENTION / SECURITE

TRANSPORT /
LOGISTIQUE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Analyser les besoins des patients
- Comprendre l'importance et les enjeux liés au moment qu'est le repas
- Confectionner des plats adaptés selon les besoins de chaque patient / résident

CONTENU DE LA FORMATION

1. **La notion de goût et de visuel**
2. **Le repas, un moment de convivialité, de sociabilisation et d'intégration**
3. **Rappel sur la diététique de base**
4. **Les différentes textures :**
 - liquide
 - mixé,
 - haché,
 - enrichi,
 - restructuré
5. **Les gels, les épaississants, les liants**
6. **Les différents outils de déstructuration**
7. **Le concept du manger main**
8. **Hygiène appliquée à ces aliments**
9. **La confection de plats**

Durée : 3 jours

PUBLIC CONCERNÉ

- Cuisinier, Aide-cuisinier

PRÉ-REQUIS

- Aucun pré-requis

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Plan de développement des
compétences

PRIX DE LA FORMATION

950€

VOS CONSEILLERS EN GRETA EST AQUITAINE

Blandine RICHOUX DAVESNE
Conseillère en Formation Continue
blandine.richoux-davesne@greta-est-aquitaine.com
05 53 02 17 69

Sophie FERRAGGI
Conseillère en Formation Continue
sophie.ferraggi@greta-est-aquitaine.com
05 53 02 75 02

PLUS D'INFORMATIONS SUR WWW.GRETA-AQUITAINE.FR