

Textures modifiées

Les personnes résidentes accueillies dans les structures hospitalières et médico-sociales ne sont pas toutes en capacité de se nourrir d'aliments « durs ».

L'instant du repas constitue pourtant pour elles un moment fort de la journée, et il est essentiel de conserver au repas ce caractère de plaisir irremplaçable.

C'est afin de permettre une fabrication modifiée des produits utilisés chaque jour dans la préparation des repas que la formation des responsables et agents de cuisine à ces techniques spécifiques constitue un élément clé de la prise en charge nutritionnelle des patients concernés.

Réalisation de repas à textures modifiées de l'achat des ingrédients à la préparation, jusqu'à la dégustation, accompagnée de manière ludique par le formateur.

Objectifs

- Comprendre les bénéfices thérapeutiques des repas à textures modifiées
- Identifier la diversité des repas modifiés et leurs applications
- Réaliser et présenter des repas à texture modifiée savoureux et attrayants pour les résidents
- Développer sa créativité dans l'élaboration de ces repas

Le + de la formation

Réalisation de repas à textures modifiées de l'achat des ingrédients à la préparation, jusqu'à la dégustation, accompagnée de manière ludique par le formateur.

Public concerné et pré-requis

Personnel de cuisine

Programme

Contexte et caractéristiques d'un repas à texture modifiée

- Rappels du rôle de la mastication et de la salivation lors du passage des aliments
- Caractéristiques des personnes concernées
- Principes diététiques en cas de mastication défectueuse

- Les éléments favorisant la déglutition

La texture modifiée

- Un menu adapté
- Les différentes textures adaptées
- Techniques d'élaboration des produits à texture modifiée
- Mise en pratique : des courses à la réalisation de repas à texture modifiée

Règles de créativité appliquées aux textures modifiées

- Techniques de cuisson
- Association des saveurs
- Laisser son identité au produit
- Le visuel et la décoration

La réglementation applicable à ces produits :

- Les règles de la remise en température
- Les délais de conservation
- Les délais entre la fin de la préparation et le service

Votre intervenant

Directeur de restauration collective

Notre démarche pédagogique

Une formation alternant des méthodes pédagogiques actives : alternance d'exposés théoriques courts, d'études de cas, d'analyse de pratiques.

Livrables

En parallèle des exercices et autres annexes pédagogiques distribués au cours de la formation, chaque stagiaire se verra mettre à disposition un accès à des ressources documentaires en ligne :

- Un livret pédagogique qui pourra être utilisé après la formation comme un guide/aide-mémoire
- Des ressources documentaires, une bibliographie et/ou une webographie

Ces éléments permettront, à l'issue de la formation, de faciliter une restitution des éléments clés à retenir auprès de l'équipe ou d'un supérieur hiérarchique (outils d'aide à la

diffusion de l'information).

Evaluation

La présence à l'ensemble des séances de formation est nécessaire pour l'atteinte des objectifs de la formation. Les stagiaires et l'intervenant seront ainsi tenus de signer une feuille d'émargement pour chaque demi-journée de formation suivie.

Les compétences seront évaluées au fur et à mesure de la formation afin de valider leur acquisition. Les connaissances seront quant à elles évaluées par un quiz de fin de formation.

Les appréciations des participants seront recueillies à l'issue de la session et à froid au bout de 3 mois via un questionnaire approprié.

Inter

Durée : 14h **Jours :** 2 jours

Tarif : 700€ - Déjeuner offert

Paris

Date(s) :

- 20-21 Mars 2025

- 11-12 Décembre 2025

Intra

Durée : 14h **Jours :** 2 jours

Tarif : Devis personnalisé sur demande

[Demande de contact](#)

Dernière modification le 28 mars 2025 à 10h50

FORMAVENIR PERFORMANCES
139 avenue Jean Jaurès - 75019 PARIS
01 53 19 80 30
contact@formavenir-performances.fr