



DIÉTÉTIQUE, RÉGIMES ET TEXTURES MODIFIÉES



LIEU DE LA FORMATION

GRETA CFA AQUITAINE
AGENCE HÔTELLERIE RESTAURATION ET
TOURISME
LYCÉE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME
DE GASCOGNE
15, RUE FRANÇOIS RABELAIS - TALENCE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les notions théoriques et pratiques nécessaires à la production d'une alimentation adaptée à différents régimes et à différents publics jeunes

CONTENU DE LA FORMATION

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnels de cuisine
Tout professionnel participant à
la préparation des repas

PRÉ-REQUIS

Aucun

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Nos sessions de formations
accueillent au maximum 6
stagiaires afin de favoriser la
qualité des échanges et la
participation de chacun.
2 journée de 7 heures, soit 14
heures de formation

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Plan de développement des
compétences

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Saskia François
Assistante de formation
saskia.francois@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 56 80 85 39

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



DIÉTÉTIQUE, RÉGIMES ET TEXTURES MODIFIÉES



JOUR 1 :

Matin (3.5h) de 9h00 à 12h 30 :

Présentation de la formation et des participants.

Les textures modifiées : pour quelles personnes ? Pour quelles raisons ? Comment ?

- Savoir cibler les aliments pouvant bénéficier d'une modification de texture et ceux nécessitant au préalable, une adaptation particulière
- Les différents types de textures existants : entier, haché, mouliné, mixé, mixé lisse : spécificités / modifications éventuelles des qualités nutritionnelles des aliments et impact sur les quantités servies aux résidents (volumes relatifs aux différentes textures)
- Mise au point sur les pathologies, sur les fonctionnements de l'organisme, sur l'utilisation des aliments clés et les différents régimes (diabétiques, hypocaloriques, pauvres et riches en fibre, dialyse, hypocholestérolémiant, aglucidique)

- Recherche culinaire autour des produits dits difficiles à mixer (salade, crudités, charcuterie, légumes fibreux, riz, pâtes) , optimisation des textures , travail sur l'appétence (odeurs, couleurs, présentation, varier les préparations)

Après-midi (3.5h) de 13h 30 à 17h00 :

- Valorisation de la préparation et de la présentation des repas mixés : Atelier pratique réalisé par les stagiaires, avec les conseils de la formatrice : Réalisation de deux entrées, deux plats, deux accompagnements et deux desserts afin de permettre aux stagiaires de toucher du doigt l'importance de la préparation des plats et d'une présentation de qualité afin de favoriser un ressenti positif de la part des personnes cibles face aux textures modifiées.

Fin de la première journée de formation

JOUR 2 :

Matin (3.5h) de 9h00 à 12h 30 :

- Le manger-mains : pour quelles personnes ? Pour quelles raisons ? Comment ?
- Savoir cibler les préparations susceptibles d'être servies en manger-mains et celles ne le pouvant pas
- Les différentes techniques relatives à l'adaptation au manger-mains (d'un point de vue qualitatif et quantitatif) : quels ingrédients utiliser ? quelles techniques culinaires adopter ? Quelles quantités par type de préparation et par personne ? De quels contenants se doter ?

- Mise au point de recettes en fonction des besoins spécifiques des convives, de leur régime, de l'état de fatigue, capacité de déglutition et de mastication, élaboration d'une carte sur 1 semaine, réalisation de fiche fabrication.

- Mise en pratique de recette traditionnelles et originales sur les entrées, les plats et les desserts. Ex : pana cota ; chèvre et tomates : le couscous pour tous ; tarte aux pommes.

Après-midi (3.5h) de 13h 30 à 17h00 :

- Valorisation de la préparation et de la présentation des repas « manger-mains » :

Atelier pratique réalisé par les stagiaires, avec les conseils de la formatrice : Réalisation de deux entrées, deux plats, deux accompagnements et deux desserts afin de permettre aux stagiaires de toucher du doigt l'importance de la préparation des plats et d'une présentation de qualité afin de favoriser un ressenti positif de la part des personnes cibles face manger-mains.

- Questions diverses
 - Evaluation et bilan de la formation
- Fin de la seconde journée de formation.

CONDITIONS DE FORMATION

Alternance théorie / pratique, remise de fiches techniques, réalisation de menu complet avec les stagiaires

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Saskia François
Assistante de formation
saskia.francois@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 56 80 85 39



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Attestation de formation

PROFIL DES INTERVENANTS

Madame STEIN Ariane : Formatrice Grera CFA Aquitaine / Nutritionniste et diététicienne

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Saskia François
Assistante de formation
saskia.francois@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 56 80 85 39

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