



AGRICULTURE

BÂTIMENT  
TRAVAUX PUBLICS,  
PERFORMANCE  
ÉNERGETIQUE

INDUSTRIE

SANTÉ / SOCIAL

TERTIAIRE

HOTELLERIE  
RESTAURATION  
TOURISME

FORMATIONS  
GÉNÉRALES, SOCLE  
/ CLEA

ACCOMPAGNEMENT ET  
DÉVELOPPEMENT  
PERSONNEL

PRÉVENTION /  
SÉCURITÉ

TRANSPORT /  
LOGISTIQUE

NUMÉRIQUE /  
AUDIOVISUEL

## 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€

## 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

## VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DE DORDOGNE

Sophie FERRAGGI  
Conseillère en Formation  
Professionnelle  
sophie.ferraggi@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05 53 02 75 02  
06 30 52 75 43

David POTTER  
Coordonnateur Pôle Santé 24  
pole.sante24@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05 53 02 75 02