



AGRICULTURE

BÂTIMENT
TRAVAUX PUBLICS,
PERFORMANCE
ÉNERGETIQUE

INDUSTRIE

SANTÉ / SOCIAL

TERTIAIRE

HOTELLERIE
RESTAURATION
TOURISME

FORMATIONS
GÉNÉRALES, SOCLE
/ CLÉA

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