



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

# Les textures modifiées et la préparation des eaux gélifiées

## OBJECTIFS

- Maîtriser les différentes textures modifiées afin de proposer une alimentation variée aux résidents les plus fragiles

## PUBLIC CONCERNÉ

Chef gérant  
Chef de cuisine  
Cuisinier

## NOMBRE DE STAGIAIRES

5 maxi

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Évaluation des connaissances et recueil des attentes
- Exposé théorique
- Exercices pratiques
- Évaluation des acquis de la formation

## TARIF

Audit préalable de 4h :  
400 € HT soit 480 € TTC

Coût de la formation :  
240 € HT/pers. soit 288 € TTC/pers.

Frais de déplacement du formateur  
(selon justificatifs)

**DURÉE**  
3 heures

## CONTENU DU STAGE

- **pourquoi et pour qui réaliser les textures modifiées**
- **Le matériel adapté**
- **Les différentes techniques**
- **Les liants et épaississants**
- **Les différentes textures**
- **Les eaux gélifiées**
- **Le rôle de la décoration dans l'appétence**

### L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ :

- **Le nettoyage et stockage du matériel**
- **Le tenue et l'hygiène du personnel**
- **Définition des protocoles de suivi de température**
- **Présentation et dégustation des plats réalisés**

Pour plus d'informations contactez-nous

### Sud Est Restauration

46 boulevard des Neuf Clés - BP 80113  
71004 Mâcon Cedex

Tél. 03 85 31 57 49

Email : ser@s-e-r.net

[www.sud-est-restauration.com](http://www.sud-est-restauration.com)

Centre de Formation Agréé N° 26 71 02487 71

