



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

88% de nos stagiaires sont satisfaits en 2022

# Les textures modifiées et la préparation des eaux gélifiées

## Objectifs :

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Réaliser des plats en textures modifiés et compatible aux besoins du public
- Maîtriser les différentes techniques.
- Varier l'alimentation proposée.

## Prérequis :

Connaitre les bases de la technique et de l'hygiène en cuisine.

### Public concerné

- Chef gérant
- Chef de cuisine
- Cuisinier

### Lieu et nombres de stagiaires

- Intra entreprise/présentiel
- 5 maxi

### Renseignements pratiques et modalités d'accès

- Formation non certifiante.
- Dates et horaires à définir avec le formateur.
- Envoi du devis et de la convention avec signature et cachet.
- Documentations pédagogiques comprises.
- Bulletin d'inscription à retourner 8 jours avant le démarrage de la formation.
- Tarif :

Audit préalable selon la taille de l'entreprise et objectif à atteindre (4 heures) :

400 € HT soit 480€ TTC

Coût de la formation :

198 € HT/ pers soit 238 €

TTC/pers

Frais de déplacement du formateur (variable)

### Méthodes pédagogiques

- La pédagogie est active et participative tout en favorisant les échanges entre participants.
- Exercice en groupe, confection de plats en textures modifiées.
- Apport théorique et technique suivant les moyens mis à disposition par la structure
- Etude des besoins et mise en place d'un plan d'action si nécessaire.
- La documentation pédagogique remise permettra aux stagiaires de conserver un support en complément de la prise de note

### Evaluation des connaissances et de la formation

- L'évaluation sera assurée tout le long de la formation par le biais d'échanges sur les thèmes abordés.
- Nous effectuerons une évaluation en début et en fin de formation afin de contrôler l'acquisition du programme.
- Un questionnaire de satisfaction est remis aux stagiaires en fin de stage, cela leur permet d'évaluer à chaud la formation (atteinte des objectifs, approche pédagogique de l'animateur).
- 6 mois après la fin de la formation, nous vous adresserons par mail une enquête de satisfaction portant sur l'évaluation de la mise en œuvre des compétences acquises depuis la formation.

**DUREE**

**3 heures**



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

## Contenu de la formation

- Pourquoi et pour qui réaliser les textures modifiées.
- Utilisation d'un matériel adapté et différents liants et épaississants
- Les différentes techniques pour réaliser les différentes textures
- Le rôle de la décoration dans l'appétence.

### L'hygiène et la sécurité :

- Le nettoyage et stockage du matériel.
- La tenue et l'hygiène du personnel.
- Définition des protocoles de suivi de température.
- Réalisation, présentation et dégustation des plats.

## Accessibilité

En cas de situation de handicap contacté nous pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.

Nous programmons des dates de formation en fonction de vos disponibilités.

Sud Est Restauration/SERFORM  
 ZA LAVY 01570 Manziat  
 Tél : 03 85 57 49 Mail : ser@s-e-r.net  
 www.sud-est-restauration.com  
 NDA : 84 01 02479 01  
 Création : 13/12/2021  
 Mise à jour : 15/11/2023

