



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

% non évalué
version
01/03/2025

“Manger mains” découverte

OBJECTIFS :

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

- Analyser et adapter l'offre de repas spécifique à la personne âgée
- Réaliser des plats en “manger mains”
- Maîtriser les différentes techniques
- Mettre en pratique différentes recettes pour varier l'alimentation

PRÉREQUIS :

Aucun

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Apport théorique et pratique, mise en situation selon les moyens à disposition dans la structure
- Etude des besoins et mise en place d'un plan d'action si nécessaire
- Exercices en groupe, confection de plats en “manger mains”

PUBLIC CONCERNÉ :

- Chef gérant • Cuisinier
- Chef de cuisine

LIEU ET NOMBRE DE STAGIAIRES :

- Intra entreprise/présentiel
- 5 personnes maximum

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.

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.

TARIF :

- **Etude de fonctionnement préalable :**
400 € HT soit 480€ TTC

- **Coût de la formation :**
120 € HT/ pers soit 144 € TTC/pers

Frais de déplacement du formateur (variable suivant km)

Durée :
3 heures



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

% non évalué
version
01/03/2025

CONTENU DE LA FORMATION :

Contenu :

Introduction :

- Présentation rapide des enjeux et du public concerné
- Rappel de l'intérêt des textures modifiées
- Bénéfices attendus : autonomie, plaisir, nutrition

Adapter les repas en Manger Mains :

- Critères des aliments adaptés : textures, tenue en main, appétence
- Techniques de préparation
- Modification des textures (mixé, gélifié, compacté)
- Assemblage et façonnage des bouchées
- Les bonnes pratiques d'hygiène et les documents de suivis

Atelier Pratique : Techniques de préparation et d'adaptation. Mise en pratique

- Outils et matériel indispensables (mixeur, tamis, moules, gélifiants, texturants...)
- Démonstration de transformation et d'adaptation d'aliments en "manger mains". Réalisation de plusieurs recettes.
- Travail sur la texture et la présentation
- Dégustations

Evaluation et conclusion :

- Questions-réponses et retours d'expérience
- Remise d'un guide de bonnes pratiques et de recettes
- Quiz rapide pour valider les acquis
- Questionnaire sur l'appréciation du stage
- Après 6 mois, questionnaire (à froid) sur l'amélioration des pratiques post-formation

Validation de la formation

- Une attestation de fin de formation à chaque participant

ACCESSIBILITÉ :

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

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

DAHST/ SERFORM
ZA LAVY 01570 Manziat
Tél : 03 85 57 49
Mail : serform@s-e-r.net
www.sud-est-restauration.com
NDA : 84010319001
Création : 13/12/2021
Mise à jour : 18/03/2025

