



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

% non évalué  
version  
01/03/2025

# Manger mains les fabrications chaudes

## OBJECTIFS :

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

- Analyser et adapter l'offre de repas spécifique à la personnes âgée. Mise en place d'une texture adaptée
- Réaliser des plats en "manger-mains" (les viandes et légumes, les féculents)
- Maîtriser les différentes techniques et varier les plats proposés

## PRÉREQUIS :

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

## 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

## 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.
- Envoie 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 :**  
198 € HT/ pers soit 238 € 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 :

- Les “mangers-mains” = pour qui et pourquoi ?
- Approche technique = Quel matériel, quels liant, épaississant, coagulant, gélifiant ?
- Approche des différentes méthodes et réalisation de “manger-mains” (Les viandes et légumes, les féculents)
- Maitrise de règles d’hygiène relative à la fabrication
- La présentation, un point à ne pas négliger
- Remis d’un livret de recettes 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

