



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

% non évalué
version
01/03/2025

Manger mains les fabrications froides

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 entrées et desserts froids)
- 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” (crudité, cuidité, dessert cru ou cuit)
- Maitrise de règles d’hygiènes 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

