

# Le manger mains

## Formation manger mains - Finger food

### Le + Groupe ACN :

Attestations de formation  
livrets de cours  
dématérialisés.

### Prérequis :

Travailler en établissement  
de santé.

### Durée :

21 heures soit 3 journées

### Public :

Cuisinier et toute personne  
devant intervenir sur ces  
préparations.

### Lieu :

En intra dans votre  
établissement.

### Participants :

1 collaborateur minimum.  
10 collaborateurs maximum  
par groupe.

### Objectifs :

- Appréhender les nécessités thérapeutiques des présentations adaptées pour être mangées à la main.
- Découvrir les matériels et aides culinaires (liants et texturants).
- Créer et mettre en œuvre des recettes dont les textures sont modifiées et les présentations adaptées pour être mangées à la main en répondant aux problématiques de nutrition en établissement de santé.

### Programme :

- La créativité pour le manger main :
  - Les textures.
  - Les formes, volumes et couleurs :
    - Facilité de prise en main.
    - Température et consommation.
- Mise en production :
  - Les recettes transformées en manger mains et présentées sous forme de cubes, frites, boulettes, galettes, quenelles ...
  - Les aides à modifier
- Dégustation des présentations manger mains :
  - Dégustation des produits élaborés.
- Structuration des apprentissages en atelier :
  - Gamme de produits utile pour le manger mains.
  - Comment tirer le meilleur parti des produits tendances.
    - Méthodes et protocoles de travail (conservation, traçabilité, bonnes pratiques d'hygiène).

### Modalités pédagogiques et évaluations :

Evaluation continue et théorique avec délivrance d'une attestation de formation à la fin de la session.

Exposés théoriques, mises en situation pratiques, études de cas et partage d'expériences.

Dégustation et analyse des productions.

Analyse critique.

Liste du matériel pédagogique :

- Matériel informatique : PC - Vidéoprojecteur - Imprimante .

