

FORMATION MANGER MAINS



RÉFÉRENCE: HAC008

FORMATION MANGER MAINS - FINGER FOOD

LE + GROUPE ACN

Attestations de formation et livrets de cours.

PRÉREQUIS

Travailler en établissement de santé.

PUBLIC

Cuisinier et toute personne devant intervenir sur ces préparations.

LIEU

En intra dans votre établissement.

1 COLLABORATEUR

MINIMUM

10 COLLABORATEURS

MAXIMUM

DURÉE

21 heures -
3 journées



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.

Liste du matériel pédagogique :

Matériel informatique : PC - Vidéoprojecteur - Imprimante.

Référentiel National Qualité

Audité par
BUREAU VERITAS
Certification



Qualiopi
processus certifié