



Elaborer des repas à texture modifiée

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

Réaliser des repas à textures modifiées en toute sécurité, en répondant aux besoins nutritionnels des usagers tout en préservant le plaisir alimentaire, en maîtrisant les techniques adaptées, en valorisant la présentation des plats et en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.

Programme

Textures modifiées : pour qui et pourquoi ?

Différentes textures : comment choisir ?

Distinguer le mixé du mouliné

Recette de préparations en textures modifiées

Procédure hygiène pour les textures modifiées

Les risques bactériologiques majeurs et les bonnes pratiques à adapter au cours du processus (préparation, mixage, cuisson, refroidissement, remise en température, distribution)

Technique de cuisson "basse température"

Le manger-main

Aspects organoleptiques des textures modifiées

Comment cuisiner les légumes et les viandes pour les rendre plus savoureux : valorisation des hachés, mixés

Comment préparer les viandes pour éviter la recuisson dans les chariots chauds : les différents modes de cuisson ; les différentes sauces : préparations pour viandes, poissons avec fiches de recette pour chaque préparation

Aspect présentation des textures modifiées

Aspect bactériologique des textures modifiées

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Cuisiniers, personnel de restauration, fabrication et distribution pour les établissements de santé.

Durée

2 Jours dont 14 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

700 € par stagiaire

Adresse

Site de Rennes/Bruz
Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

Les points forts de la formation

- Nombre de participants limités afin de favoriser le plus d'échanges possibles et de créer une bonne dynamique de groupe
- Module de formation permettant de repartir avec des techniques concrètes et des recettes directement applicables en cuisine.

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun pré-requis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Comprendre les nécessités thérapeutiques des repas à texture modifiée. Maîtriser les procédures d'hygiène spécifiques. Mettre en œuvre des recettes savoureuses et attrayantes pour maintenir le plaisir de manger. Mettre en œuvre des recettes adaptées afin de répondre aux besoins nutritionnels.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation.

Modalités pédagogiques

Mise en situation, analyse des pratiques, étude de cas, documents de traçabilité, outil d'évaluation numérique. Supports pédagogiques et pédagogie active par l'alternance d'apports théoriques du formateur et l'analyse des pratiques des stagiaires.

Date et mise à jour des informations : 17/04/2026

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Les sessions



Bruz

- Nous contacter

Contacts



INGUANTA Anne

anne.inguanta@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



MPASSI Koraline

Koraline.MPASSI@ille-et-vilaine.cci.fr



CCI FORMATION
BRETAGNE