



# Elaborer des repas à texture modifiée

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

## Objectif de formation

La formation sur les textures modifiées permet aux professionnels de la restauration collective travaillant en établissements de santé de mettre en pratique la réalisation de repas en toute sécurité. Répondre aux besoins nutritionnelles des résidents ou patients, en associant la notion de plaisir. Acquérir les techniques spécifiques à la réalisation de différentes textures. Réaliser des recettes adaptées à travers un atelier culinaire. Valoriser la présentation. Satisfaire l'usager. Rappel des bonnes pratiques 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

- Formation réalisée sur plateau technique dans les locaux de la Faculté des métiers.
- Nombre de participants limités afin de favoriser le plus d'échanges possibles et de créer une bonne dynamique de groupe
- Module de formation permettant d'avoir des bases pratiques et rapidement applicables.

# 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 : 17/02/2025

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](http://www.cci-formation-bretagne.fr)

## Les sessions



### Bruz

- Nous contacter

## Contacts



### INGUANTA Anne

[anne.inguanta@ille-et-vilaine.cci.fr](mailto: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](mailto:cci.formationcontinue@fac-metiers.fr) - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



### MPASSI Koraline

[Koraline.MPASSI@ille-et-vilaine.cci.fr](mailto:Koraline.MPASSI@ille-et-vilaine.cci.fr)



CCI FORMATION  
BRETAGNE