Textures modifiées - Les mixés - Améliorer les saveurs

Format :
Présentiel

Durée :
2 jours / 14 h

Référence :
SEC-TEX-1774

Public :
Cuisinier(e) et toute personne intervenant sur ces préparations.

Personnes en situation de handicap :
Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez faire une formation ?
Merci de bien vouloir nous contacter en amont afin d'étudier ensemble vos besoins et les solutions les plus adaptées.

Objectifs de développement des compétences :
Repérer les difficultés du personnel.
Sensibiliser aux risques nutritionnels.
Définir les règles et les bonnes pratiques en HACCP liées aux préparations à risque.
Maîtriser les techniques des différentes textures : hachée, moulinée, mixée, liquide, chaud ou froid.
Garantir le maximum de goût et de varieté.

Pré-requis :
Connaître les principes de base des différents types de cuisson.

Méthodes Pédagogiques mobilisées :
Les prestations de formation sont assurées par des formateurs professionnels qui utilisent des moyens pédagogiques adaptés.
Dans le cadre de session intra entreprise, possibilité de travailler sur vos projets afin de répondre à vos besoins spécifiques. Supports de cours pédagogiques imprimés et/ou numérisés.

Répartition du temps (environ) :
Théorique 45%, Pratique 55%

Modalités d'évaluation :
1 - Questionnaire d'évaluation à chaud rempli par le stagiaire en fin de formation.
2 - Questionnaire d'évaluation à froid de la mise en oeuvre des compétences, rempli par le stagiaire environ 6 mois

après la fin de formation.

Moyens techniques mobilisés :

En présentiel :

- Salle(s) de cours équipée(s) des moyens audiovisuels (vidéoprojecteur + écran) avec le matériel adapté à la formation. Pour cette formation, un ordinateur par stagiaire est nécessaire équipé du logiciel. Nous pouvons le fournir au besoin sur simple demande.
- Supports de cours pédagogiques imprimés et/ou numérisés.

A distance ou en formation mixte :

- Un ordinateur pour chaque stagiaire équipé d'une webcam, d'un micro, d'une connexion haut débit, du logiciel objet de la formation et ayant un outil de visio-conférence installé en amont.
- Support de cours numérique fourni par nos soins.

Assistance technique et pédagogique :

En présentiel : Assistance technique et pédagogique assurée par nos formateurs.

A distance ou en formation mixte :
L'assistance technique est assurée par nos équipes par mail ou par téléphone au 05 24 61 30 79.
Nos formateurs assurent l'assistance pédagogique en mode synchrone durant les face à face à distance.

Modalité et délai d'accès à la formation :

Sur inscription.
UNIVERS FORMATION s'engage à prendre en charge votre demande sous un délai de 48h et à proposer des dates d'entrée en formation sous un délai de 15 jours, en fonction de vos disponibilités et de celles du formateur pressenti.
Votre rapidité de réponse sur toutes les questions administratives et questionnaires de positionnement permettra d'accélérer le démarrage de votre formation.

Tarif :

Nous contacter pour devis personnalisés.

Programme de la formation

JOUR 1 : Organisation de la cuisine et production (07h00)

Différents types de mixés (haché, mouliné, lisse et enrichis)
Comment garder le maximum de goût
Comment obtenir une texture souple
Matériels à utiliser
Différente cuisson à mettre en oeuvre avec les Mixées

JOUR 2 : Mise en production, présentation, dégustation (07h00)

1 - Apprendre à utiliser des produits simples pour garder le goût et conserver les vitamines
2 - Aliments à éviter
3 - Approche sur l'organisation de travail
Liaison froide ou chaude
Fabrication de hors-d'oeuvre
Poissons
Volailles
Viandes
Féculents
Légumes
Desserts
Assaisonnement des différents plats
Différents dressages et décors
Photos des plats finis

Nous contacter :

UNIVERS FORMATION : 05 24 61 30 79

Version mise à jour le 08/03/2024