

LES TEXTURES MODIFIÉES EN EHPAD

Formation pratique pour les équipes de cuisine

DURÉE	2 jours (14 heures)
PUBLIC	Personnel de cuisine d'EHPAD, cuisiniers, agents de restauration
PRÉREQUIS	Aucun prérequis
LIEU	INTRA – Dans vos locaux (cuisine et salle de réunion)
EFFECTIF	Forfait 5 stagiaires
TARIF	Voir convention

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ▶ Comprendre les enjeux nutritionnels des textures modifiées pour les personnes âgées
- ▶ Maîtriser les principes de collage naturels et l'enrichissement des préparations
- ▶ Réaliser des textures modifiées appétissantes et conformes aux besoins des résidents
- ▶ Adapter les grammages selon les denrées et les moules utilisés
- ▶ Appliquer les acquis en autonomie dans sa pratique quotidienne

JOUR 1 – ACCOMPAGNEMENT ET DÉMONSTRATION

MATIN – En cuisine

- ▶ Accueil, présentation du programme et tour de table
- ▶ Accompagnement de l'équipe dans son travail quotidien
- ▶ mise en cuisson des denrées,
- ▶ Observation et prise de photos (état des lieux)
- ▶ Démonstration d'exemples de textures modifiées

APRÈS-MIDI – En salle de réunion

- ▶ Etat des lieux, analyse des besoins
- ▶ Rappel des fondamentaux sur les textures modifiées
- ▶ Les principes de collage naturels des textures
- ▶ L'enrichissement des textures modifiées (apports protéiques et caloriques)
- ▶ Les moules et matériels adaptés
- ▶ Mise au point des grammages selon les denrées

JOUR 2 – MISE EN PRATIQUE ET ÉVALUATION

MATIN – En cuisine

- ▶ Rappel des acquis du J1 – Questions/réponses
- ▶ Mise en pratique par l'équipe des techniques apprises
- ▶ Réalisation de textures modifiées en autonomie accompagnée
- ▶ Accompagnement et conseils personnalisés du formateur
- ▶ Test organoleptique

APRÈS-MIDI – Bilan et évaluations

- Prise de photos APRÈS (évolution des pratiques)
- Visionnage comparatif AVANT / APRÈS
- Test organoleptique
- Bilan de formation avec l'équipe
- Évaluation du niveau de l'équipe
- Évaluation de satisfaction sur les 2 jours

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Accompagnement pratique en cuisine
- Démonstrations et mises en situation
- Support pédagogique remis à chaque stagiaire
- Vidéoprojecteur et supports visuels
- Photos AVANT / APRÈS pour visualiser la progression

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis par mise en pratique (J2)
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation
- Attestation de formation remise à chaque participant

VOS CONTACTS ACR

Responsable pédagogique & intervenant formateur

Cédric MANCOP

Cuisinier professionnel, spécialiste des textures modifiées Fort de son expertise culinaire et de son expérience de terrain, Cédric MANCOP conçoit et anime des formations dédiées à l'adaptation des textures alimentaires. Il accompagne les professionnels dans la maîtrise des techniques permettant de concilier plaisir gustatif, sécurité et exigences nutritionnelles.

Responsable Handicap & administratif

Laurent DENOT – *Consultant, formateur ACR*

Fort de 30 années d'expérience en cuisine et de 7 années d'accompagnement pédagogique au sein d'ACR, Laurent DENOT met son expertise au service de l'inclusion et de l'organisation administrative. Il veille à l'accessibilité des formations et contribue à leur qualité en accompagnant les apprenants dans des parcours adaptés et structurés.

06 62 86 84 31 – l.denot@acr.bzh

Photos de textures modifiées réalisées par Cédric Mancop :
Salade d'agrumes (textures modifiées gélatine)



pastèque au basilic



SARL ACR – FORMATION, AUDIT et CONSEIL –

10 rue Paul Féval 35360 MONTAUBAN-DE-BRETAGNE – 06 62 86 84 31 – l.denot@acr.bzh – www.acr.bzh

N° SIRET : 85261108600012 – NDA : [N° NDA] – Organisme certifié Qualiopi