

# CUISINE MOULINÉE ET ENRICHIE



## Objectifs

Réaliser des plats mixés et enrichis, à la fois appétissants, goûteux et équilibrés.

## Contenus

– Intérêt de cette approche culinaire comme moyen pour lutter contre la dénutrition (comme celle des personnes âgées) – Importance des différentes textures et bien fondé de maîtriser les cuissons et les assaisonnements – Comparaison des différentes textures (entière, hachée, mixée lisse) – Méthodologie pour obtenir une texture lissée appétissante et saine – Appréhender avec précision les quantités à produire afin de mieux maîtriser les pertes – Principes et méthodes d'enrichissement des plats (en texture entière et mixée) – Confection de préparations mixées enrichies en protéines et calcium à partir de denrées alimentaires communes – Protocoles d'hygiène pour les mixés – Différentes techniques de dressage et de service des mets dans différents contenants

## Pré-requis

Maîtriser les fondamentaux de la cuisine

## Public concerné

Tout public, Salariés, Demandeurs d'emploi, Public spécifique

## Dates

Du 07/01/2019 au 24/07/2020 à Le Puy en Velay

Du 07/01/2019 au 24/07/2020 à Yssingeaux

## Méthodes pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation.

## Validation

Attestation de compétences

### Formation réalisée par

Greta du Velay (Puy-en-Velay, Monistrol-sur-Loire, Yssingeaux)

2/4 Avenue du Docteur Durand  
43000 - Le Puy en Velay

### Site de formation

Greta du Velay  
27 boulevard Président Bertrand  
43000 - Le Puy en Velay

### Contact

Céline GIBERT  
04 71 09 80 20  
greta@velay.greta.fr