

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

Validation

Attestation de compétences