CUISINE MOULINÉE ET ENRICHIE



Hôtellerie - Restauration - Tourisme

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

Modalités et délais d'accès à la formation

Entretien, test de positionnement si nécessaire. Délai d'accès: nous consulter

Public concerné

Tout public, Salariés, Demandeurs d'emploi

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : 21h
- Nombre d'heures au total : 21 h

Méthodes pédagogiques

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

Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation

Validation

Attestation de compétences

Modalité de financement

- Financement individuel
- Plan de développement des compétences
- PRO-A

Tarif

Prix maximum : 15€/heure.
Tarif donné à titre indicatif, modulable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter.

Résultat(s)

Taux de satisfaction 94 %

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation
Lycée polyvalent Valery Larbaud
boulevard Gabriel Péronnet
03300 - Cusset

Contact
Christophe BERNIGAUD
04 44 44 95 95
greta-auvergne.agence03@ac-clermont.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE