

# 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

## Modalités et délais d'accès à la formation

Admission après entretien et positionnement Délais d'accès à la formation : Nous consulter

## Public concerné

Tout public, Salariés

## Accessible aux personnes handicapées

## Durée

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

## 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 secteur hôtellerie restauration 100%

Formation réalisée par  
GRETA Auvergne

Site de formation  
Lycée Jean Monnet  
39 place Jules Ferry  
03400 - Yzeure

Contact  
Véronique GROULIER  
04 70 97 78 58  
greta-auvergne.agence03@ac-clermont.fr