

# Les repas à textures modifiées

## Organisation

### **Durée:**

2 jours (14 heures)

### **Lieu:**

Intra dans les locaux de l'établissement demandeur ou inter dans les locaux d'Axe Pro Formation, InnoPôle Provence, Route de Pelissanne 13300 Salon de Provence

## Tarif

En session inter dans nos locaux: 250€/jour et par participant.

En session intra: nous consulter

## Contact

04 90 55 97 91

a.picca@axe-pro.fr



Les personnes en situation de handicap, sont invitées à nous contacter pour envisager ensemble les aménagements

pouvant être apportés au parcours de formation. Vous pouvez pour cela contacter la référente handicap Amandine PICCA par mail : a.picca@axe-pro.fr ou par téléphone : 04.90.17.00.72

## Objectifs

- Analyser les besoins du public
- Les enjeux du moment repas
- Fabriquer des plats adaptés selon les besoins de chacun
- **Méthode :**  
Apport théorique, étude et exercice en groupe, définition et mise en place d'un plan d'actions, synthèse

## Public concerné

Equipe cuisine, cadres, chargé de mission restauration, diététicien/sienne, soignants, maitresse de maison, etc

## Pré-requis

Aucun

## Délais d'accès

15 jours avant le début de la session

## Profil Intervenant

Consultant/Formateur en Hôtellerie/restauration



**Formation - Conseil  
Accompagnement**  
[www.axe-pro.fr](http://www.axe-pro.fr)

Innopôle Provence,  
Route de Pelissane  
13300 Salon de Provence  
Tél.: 04-90-55-97-91  
Courriel : [contact@axe-pro.fr](mailto:contact@axe-pro.fr)

Organisme de formation  
déclaré sous le  
N° 93 130 722 413  
*Cet enregistrement ne vaut pas  
agrément de l'Etat*

Habilitation ANESM  
N° H2011-07-779  
Organisme de Développement  
Professionnel Continu (DPC)

Version du document  
03 avril 2024

## Contenu du programme

- Ouverture de la session
- Présentation de l'intervenant, des participants et du thème
  - Le goût, définition, ses racines
    - Utilisation d'un schéma Heuristique
    - Visionnage de photos
  - Le repas comme vecteur d'Intégration
    - utilisation de la pyramide de Maslow
  - Rappel sur la diététique
    - Les besoins alimentaires
    - Les besoins selon les âges, les pathologies
  - Les différentes textures (liquide, mixé, haché, enrichi, restructuré)
  - Les gels, les épaississants, les liants
  - Les différents outils de déstructuration
  - Le concept du manger main
  - Hygiène appliquée à ces aliments
    - La pasteurisation
  - Fabrication de plats
    - Déstructuration
    - Mise en forme
    - Dressage
    - Dégustation
  - Analyse des résultats
- Bilan de fin de session /Questions/Réponses /Evaluation de la formation/Evaluation du transfert des connaissances /Tour de table et expression libre/Expression orale des objectifs de chacun à l'issue de la formation