

La qualité des prestations hôtelières est un engagement fort en termes de qualité de service des établissements. La formation des personnels est indispensable à la mise en œuvre de cette prise en charge hôtelière. À l'issue de la formation, les stagiaires disposeront des connaissances nécessaires à leurs pratiques professionnelles notamment en matière de « savoir, savoir-faire, savoir-être », d'hygiène et de réglementation, de relations avec les résidents/patients, et de techniques hôtelières.

### Formateur

Stéphane Ribière, ingénieur sénior en hôtellerie en milieu médico-social et sanitaire

### Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser l'approche technique/théorique nécessaire pour savoir pourquoi et comment sont mises en œuvre les recettes à textures modifiées
- S'approprier le savoir-faire technique, culinaire, technologique et organisationnel
- Adapter la production des repas en termes d'apports nutritionnels par rapport aux besoins des personnes accueillies, en vue notamment d'augmenter le niveau de plaisir de se restaurer
- Maîtriser les risques du processus de fabrication (durée de vie, HACCP)
- Définir des recettes d'entrées, de plats chauds et desserts à textures modifiées adaptées en lien avec le plan alimentaire

### Public concerné

Responsable de restauration, chef de cuisine, personnel de restauration, personnel de cuisine, diététicien

### Prérequis

- Être cuisinant (chaud et froid)
- Questionnaire de positionnement des stagiaires / diagnostic préalable

### Modalités pédagogiques

- Eléments matériels : fiches techniques (entre 60 à 80), une liste de denrées et éventuellement de produits texturants destinés à la mise en œuvre des recettes est communiquée en amont de la formation.
- Modalités pédagogiques en lien avec les objectifs : apports théoriques, mise en pratique, échanges

### Suivi et évaluation des acquis

- Suivi de l'exécution de l'action : émargement par demi-journées
- Evaluation des acquis en continu : évaluation orale en fin de 1<sup>ère</sup> journée
- Evaluation des acquis en fin de formation donnant lieu à la délivrance d'une attestation de fin de formation

### Durée

2 jours (14 heures)

### Format

Formation intra-établissement

### Prix

INTRA : 1300 €/jour pour le groupe

## Contenu

### Jour 1

#### Matin – (durée 3h30)

- Les éléments techniques liés aux textures modifiées, manger-mains, enrichissement
- La production des plats à texture modifiée
- Le fonctionnement des troubles de la déglutition
- Les réponses à ces troubles par la texturation et la granulométrie pour une alimentation adaptée et sans danger

#### Après-midi – (durée 3h30)

- La mise au point des menus et recettes
- La mise au point des menus en lien avec le plan alimentaire
- La mise au point des fiches techniques des entrées et desserts en intégrant les éléments techniques (matériels, locaux, remise en température) et le processus

### Jour 2

#### Matin – (durée 3h30)

- Importance du dressage et de la mise en valeur des textures modifiées (volume/couleurs)
- Les principes de remise ou de maintien en température
- Dégustation et analyse des plats produits

#### Après-midi – (durée 3h30)

- La maîtrise sanitaire du processus de production
- Les règles d'hygiène liées à la production de ces plats
- Les protocoles HACCP et traçabilité adaptée
- DLC appliquée à ces produits. Conduite d'une campagne d'études microbiologiques de vieillissement
- Stabilité des produits en fonction de l'évolution des goûts et saveurs