



**B.E.T.R.**  
Bureau d'études et d'organismes de formation  
en Cuisines professionnelles.

## Fiche Item formation Formation Textures modifiées

| Type de formation                     | ADAPTATION & DEVELOPPEMENT PROFESSIONNEL CONTINU DES COMPETENCES  |
|---------------------------------------|---|
| Intitulé de la formation              | <b>Techniques culinaires adaptées aux textures modifiées</b>  |
| Objectif général                      | Former les agents des établissements des Services Restauration à la maîtrise de la réalisation de textures modifiées.   |
| Public concerné                       | Cuisiniers et agents en charge de la confection des textures modifiées.   |
| Objectifs détaillés                   | Maîtriser l'approche technique/théorique nécessaire pour savoir pourquoi et comment sont mises en œuvre les recettes à textures modifiées.<br>S'approprier le savoir faire technique, culinaire, technologique et organisationnel.<br>Adapter la production des repas en termes d'apport nutritionnels par rapport aux besoins des personnes accueillies, en vue notamment d'augmenter le niveau de plaisir de se restaurer.<br>Maîtriser les risques du processus de fabrication (durée de vie, HACCP).<br>Définir des recettes d'entrées, de plats chauds et desserts à textures modifiées adaptées en lien avec le plan alimentaire.   |
| Éléments de programme                 | <u>Techniques culinaires</u><br><b>Faire comprendre</b> les éléments techniques liés à ce type de prestation<br><b>Communiquer</b> sur la problématique de la production des plats à texture modifiée<br><b>Présenter</b> le fonctionnement des troubles de la déglutition<br><b>Identifier</b> les réponses à ces troubles par la texturation et la granulométrie pour permettre une alimentation adaptée et sans danger<br><b>Transmettre</b> les connaissances sur la maîtrise sanitaire de ce processus<br><b>Règles d'hygiène</b> liées à la production de ces plats<br><b>Protocoles HACCP</b> et traçabilité adaptés<br><b>DLC</b> appliquée à ces produits.<br><b>Stabilité</b> des produits en fonction de l'évolution des goûts et saveurs<br><b>Accompagner</b> la mise au point des menus et recettes<br><b>Mettre au point</b> des menus en lien avec le plan alimentaire<br><b>Éléments techniques</b> (matériels, locaux, remise en température) et le processus.<br><b>Aspects liés</b> à la cuisson basse température. |
| Formule -Animation pédagogique        | Pédagogie interactive,<br>Apports théoriques et méthodologiques,<br>Présentation et usage de produits alimentaires spécifiques aux textures modifiées (épaississant)<br>Application active en situation terrain.  |
| Modalités d'évaluation                | Attentes et positionnement du public en début de formation.<br>Suivi des acquisitions en cours de session.<br>Bilan individuel et collectif en fin de formation + Attestations individuelles des acquis.<br>Suivi de l'impact de la formation à 3-6 mois -  |
| Profil Formateur                      | Personne experte sur le thème avec expérience en cuisine hospitalier, expérimentées en formation continue pour adultes.   |
| Modalités de réalisation              | En intra dans vos locaux en conformité aux réglementations de sécurité et d'accueil de public et ou de salariés(*ERP et Handicap),  |
| Inclusion des personnes avec Handicap | Les populations avec handicap doivent être identifiées lors de l'inscription.<br>BETR mobilise les experts et moyens afférant à l'inclusion de ceux-ci.   |
| Supports stagiaires                   | Guides méthodologiques appropriés sous forme documentaire ou numérique remis à chaque participant.  |
| Nombre de participants par groupe     | De 8 à 12 stagiaires  |
| Durée de la formation                 | 2 jours ou 14h par groupe incluse la formation en situation applicative.  |
| Modalités d'accès                     | 3 semaines de prévenance après accord sur le devis  |
| Couts                                 | 130€ HT / heure groupe + frais de déplacement : Devis spécifique sur demande  |
| Interlocuteurs                        | Serge GIRAUD Responsable Pédagogique      sgibetr@free.fr   |
| Date de mise à jour                   | 7 février 2023  |