

AMÉLIORATION DE LA PRÉPARATION DES REPAS ET NOTAMMENT LES HACHEES ET LES MIXEES

Intra Etablissement

Public : Equipe de cuisine

Objectifs : Améliorer la créativité culinaire des préparations hachées et mixées en tenant compte des contraintes et objectifs qualitatifs.

Contenu :

- Public concerné par ces consommations et problématiques liées aux mécanismes du vieillissement et des pertes de l'appétence.
- Créativité des préparations : formes, couleurs, assortiments...
- Organisation du travail : chronologie, mise en place, services...
- Hygiène spécifique des préparations

Méthodes et outils pédagogiques spécifiques:

- Diagramme de fabrication
- Fiche technique
- Carte de mixés
- Photos
- Mise en situation

Déroulement :

Durée	Effectif	Dates	Lieu
1 jour par équipe	10 personnes maximum	A définir	Sur site

Matin : en cuisine en situation professionnelle

Après- midi : théorie (prévoir 2h)

Intervenant : Formateur Certifié AFNOR ISO 9001