

Public :

Responsable d'établissement, chef de cuisine, personnel hôtelier, personnel de soins et aide-soignante

Toute personne intégrant la zone de production culinaire et manipulant des denrées alimentaires

Pré-requis :

Aucun.

Durée : 2 jours : 14h

Horaires : A définir

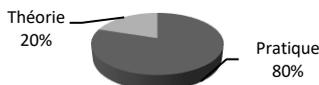
Date : A définir

Lieu : Dans votre structure

Tarif : A définir

Nombre de salariés par

session : 1 à 10 pers



Références réglementaires :

Décret nutrition PNNS loi 2002-2

Le GEMRCN

Le guide des BPH

Règlement (CE) n°852/853/2004

Modalités pédagogiques :

Méthode participative et interactive

Procédure d'évaluation :

Evaluation de fin de stage (mise en situation).

Attestation de fin de formation.

Contacts :

Christophe ROGER

06.31.64.99.32

christophe.roger72@gmail.com

ACF Formation

12 rue des buissons 72300 Juigné sur Sarthe Portable 06.31.64.99.32

N° Siret : 90399128900013 / Code NAF : 8559A

[Christophe.roger72@gmail.com](mailto:christophe.roger72@gmail.com)

www.acfformations.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 52 7201949 72 auprès du préfet des Pays de La Loire.

Le manger mains « Finger Food »

Objectifs et compétence visés :

- Maîtriser la technique culinaire en permettant de décomposer un repas servit entier afin de retrouver le plaisir de la table.
- Maîtriser l'importance du manger mains pour le résident et l'importance de la mise en valeur du repas servit.
- Appliquer les règles d'hygiène autour du manger mains et être conscient des risques de contamination.

Programme :

I. Les définitions

- Qu'est-ce que le Finger Food
- Les différentes traditions alimentaires.
- Les conséquences sur le plan de l'alimentation et sur le statut nutritionnel
- L'importance de l'alimentation auprès du convives

II. Manger avec les doigts : la solution

- L'objectif et les principes de mangers avec les doigts
- Les avantages, en termes de bienveillance, d'autonomie, de prévention des fausses routes
- Le gain de temps et d'énergie pour le convive

III. Les techniques de réalisation

- L'élaboration de recettes adaptés sans changer les menus
- Les textures des aliments
- Les différentes formes et différents supports
- L'adaptation des volumes au besoin des convives

IV. Les bonnes pratiques d'hygiène autour du manger mains

- Les bonnes pratiques d'hygiène : personnel, aliment, la structure et le matériel
- Les températures de distribution
- La « marche en avant temps/espace »
- Les autocontrôles obligatoires et leurs procédures
- La traçabilité
- La désinfection et le nettoyage
- L'entretien du matériel et des locaux