

### 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

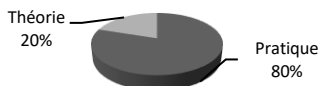
**Horaires :** A définir

**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](http://www.acfformations.fr)

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

## Les textures modifiées « Les mixer »

### Objectifs et compétence visés :

- Apporter les notions et outils nécessaire pour la valorisation de la prestation de repas dans le cadre d'une alimentation à texture modifiée.
- Maîtriser l'importance des textures et des produits savoureux pour le résident.
- Appliquer les règles d'hygiène autour des textures modifiées et être conscient des risques de contamination.

### Programme :

#### I. La réglementation et les définitions

- La réglementation autour des textures modifiées
- Les différentes définitions : mixer, hacher, mouliner, semi-liquide et entier.
- Comment choisir la texture adaptée au convive

#### II. L'élaboration et la distribution des textures modifiées

- Adapter les recettes aux textures
- La réalisation d'un menu complet en texture modifiée
- Les différents contenant
- Les formes, les volumes et les couleurs
- La valorisation des préparations en textures modifiées
- Dégustation et valeur organoleptique

#### III. Les documents et procédures

- Diagramme de fabrication
- Procédures de mixage à froid ou à chaud et leurs avantages
- Les températures de distribution
- La « marche en avant dans le temps et dans l'espace »
- Les autocontrôles obligatoires
- La traçabilité

#### IV. L'hygiène autour des textures modifiées

- Les bonnes pratiques d'hygiène : personnel, aliment
- La désinfection et le nettoyage
- L'entretien du matériel et des locaux