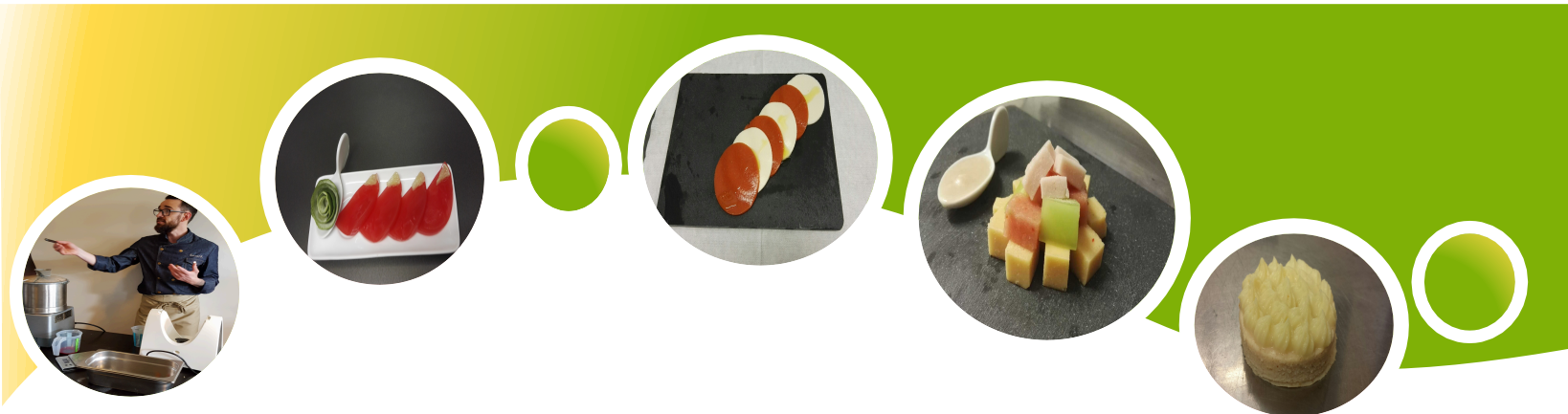




humanitude
RESTAURATION

LA GASTRONOMIE ADAPTÉE

UNE FORMATION POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

Des techniques innovantes pour du manger-mains et des textures mixées ressemblantes

LES OBJECTIFS

- **Apprendre à produire des repas en textures modifiées et adaptées**
- Promouvoir une conception diète-éthique de repas modifiés (mixés ressemblants) et adaptés (manger-mains) dans la dynamique du milieu de vie
- Comprendre les enjeux d'une alimentation adaptée à chaque consommateur
- Lutter contre la discrimination à table et limiter l'utilisation des suppléments
- Limiter les déchets dus à la restauration
- **Lutter contre la dénutrition**

DURÉE : 4 jours (28 heures)

DATE : du 5 au 8 juin 2018

LIEU : Ehpad d'Écouflant
49000 Écouflant

PUBLIC CONCERNÉ : Équipes cuisine : cuisiniers (ères), aides cuisiniers (ères), cadre de l'hôtellerie, diététicien (ènes), agents d'hôtellerie...

INTERVENANT : Formateur spécialisé, cuisinier Agréé par les Instituts Gineste-Marescotti

TARIF : 900 € pour les 4 jours

INSCRIPTION
RENSEIGNEMENTS
PROGRAMME :

Sabine Soubielle

Téléphone :

07 86 41 64 62

Mail :

s.soubielle@humanitude.fr