

FORMATION RESTAURATION

« Carpaccio de pastèque mixé »

La Gastronomie Adaptée

Une formation pour les cuisiniers

PROGRAMME

La Gastronomie Holistique pour des repas adaptés avec la méthode des «6A»

L'ART

- La diète-éthique
- Le repas en milieu de vie avec la philosophie de l'Humanitude®
- Respect des rythmes et des choix

LES ARTISANS : les professionnels, les rôles

- Le repas évaluatif et le repas personnalisé prescrit (RPP)
- Le repas en trois dimensions
- Les rôles de chacun
- Les liens transversaux
- Les règles de l'Art de la Gastronomie Adaptée

LES ALIMENTS

- Repas et valeur nutritionnelle
- Repas et valeur psychologique
- Apports nutritionnels conseillés (ANC)
- Les texturants, mode d'emploi
- Les textures modifiées (granulométries)
- Les textures adaptées (règles de mise en œuvre)
- Les textures modifiées et adaptées : qualité nutritionnelle et enrichissement
- Colorimétrie et volumétrie
- Les bouchées d'hydratation
- Dressage des textures

LES ACCESSOIRES

- Les techniques de production
- Les modes de cuisson
- Le matériel de mise en œuvre
- Production en liaison froide
- Production en liaison chaude
- La remise en température

- Normes et législation en vigueur
- Les achats et le développement durable

L'ÂME : les lieux dédiés aux repas

- Dressage des textures
- Vaisselle et ustensiles de table adaptés
- Déchets fermentescibles et développement durable

LES ADULTES ACCOMPAGNÉS:

- Troubles de la déglutition et de la mastication
- Les déficiences sensorielles
- Physiologie du goût et avancée en âge
- La dénutrition
- Les syndromes cognitivo-mnésiques
- Les indications thérapeutiques des textures modifiées et adaptées

VALEUR AJOUTÉE À LA FORMATION

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

La Gastronomie Adaptée, avec l'approche des 6A et en lien avec la philosophie de l'Humanitude®, propose des techniques innovantes et permet de traiter les aspects spécifiques de la cuisine en institution.

Vous souhaitez décliner la philosophie de l'Humanitude® dans les productions culinaires, poursuivre votre action de formation en Méthodologie de soin Gineste- Marescotti® en l'élargissant aux professionnels de la restauration.

👤 PUBLIC

Cuisinier, aide cuisinier, cadre de l'hôtellerie, chargé de mission restauration, diététicien, agent d'hôtellerie

📍 LIEU

En inter-établissements.

🕒 DURÉE

Formation de 4 jours consécutifs (28 heures).

🎯 OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux d'une alimentation adaptée à chaque consommateur.
- Apprendre la conception de repas modifiés et adaptés dans la dynamique éthique et philosophique conduisant au milieu de vie.
- Perfectionner la lutte contre la discrimination à table, la lutte contre la dénutrition.

📚 MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours magistraux.
Techniques culinaires en cuisine.

👤 INTERVENANT

Cadre hôtelier et cuisinier, expérience hospitalière et en Ehpad, formateur spécialisé, agréé par les Instituts Gineste-Marescotti.

✅ ÉVALUATION

Questionnaire d'évaluation des acquis.
Évaluation avec le groupe.

🛒 TARIF

Contactez l'Institut Gineste-Marescotti Restauration :
s.soubielle@humanitude.fr