

TEXTURES MODIFIEES : TECHNIQUES ET PRESENTATIONS CULINAIRES

DNH007

Public

Personnel de cuisine

Pré-requis

Aucun

Durée

1 jour – 07 heures

Modalités

Présentiel

 Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap

Type de validation

Certificat de réalisation

Attestation de fin de formation

Dates et lieux

A définir – dans vos locaux

Intervenant

Adrien MELENDEZ

Cuisinier

Tarifs

Nous consulter

Résultats Attendus

Cette formation se fixe comme objectif global d'améliorer les pratiques culinaires au niveau des textures modifiées de manière à accroître la qualité de goût, de présentation et de variété des préparations proposées.

Objectifs Pédagogiques

- Identifier la diversité des repas modifiés et leurs applications
- Réaliser et présenter des repas à texture modifiée savoureux et appètent

Méthodes Pédagogiques

- Alternance : Apports d'éléments théoriques, Echanges autour des pratiques, Travail en cuisine
- Un livret pédagogique sera remis à chaque stagiaire.

TEXTURES MODIFIEES : TECHNIQUES ET PRESENTATIONS CULINAIRES

DNH007

Programme

§ LA TEXTURE MODIFIEE

- Les différentes textures adaptées
- Techniques d'élaboration des produits à texture modifiée

§ REGLES DE CREATIVITE APPLIQUEES AUX TEXTURES MODIFIEES

- Techniques de cuisson
- Association des saveurs
- Le choix du produit et son identité
- La présentation (contenant et règles de dressage)
- LA REGLEMENTATION APPLICABLE A CES PRODUITS
- Les règles de la remise en température
- Les délais de conservation

§ MISE EN PRATIQUE EN CUISINE (LES RECETTES SERONT DEFINIES EN AMONT)

- Elaboration d'entrées de plats et desserts en texture modifiée, en utilisant les locaux et matériel et produits de l'établissement.
- Utilisation des produits texturants comme le xanthane, l'agar agar, la lécithine de soja.
- Travail sur la technique de fabrication et sur la présentation : mixés de crudités riche en eau, de saucisson, de pâtes, de riz..., présentation des plats en multicouche, utilisation du fromage blanc, du jus de betteraves...