

## FORMATION CHR : CUISINE DIÉTÉTIQUE

### Cuisiner pour les personnes âgées (avec plateforme technique)

RST.61

#### PUBLIC CONCERNÉ

- Cuisiniers
- Chefs de cuisine

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Méthode active et expositive

#### FORMATION INTRA

Prix HT par Jour : 1290€

Durée conseillée : 3 jours

Participants : 8

#### FORMATION INTER

Prix HT par session : Nous contacter au 0164210994€

#### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Etre capable de reproduire les recettes effectuées

- savoir organiser le travail pour effectuer dans de meilleures conditions ce type de prestations

#### PRÉ-REQUIS

- Connaissances des fondamentaux en cuisine française
- Expérience professionnelle en cuisine traditionnelle ou collective

#### PROGRAMME

- **La vieillesse et l'espérance de vie en Europe et dans le Monde**  
Exposé sur les différentes réalités de l'espérance de vie en Europe et dans le monde, les axes de vie qui s'en dégagent
- **Le goût : comment ça marche ?**  
Mécanisme du goût, ses relations avec les autres sens, les différentes sensations
- **L'âge fait-il perdre le goût ?**  
Les causes de la perte du goût face à l'âge,

l'anorexie et les mesures qui peuvent améliorer la situation

#### • **Les personnes âgées et leur équilibre alimentaire**

Les différents besoins en

- Protéines
- Calcium
- Fibres

#### • **Les livraisons de repas pour les personnes âgées**

Les différentes sortes de liaisons : inconvénients et avantages

#### • **Les différentes textures de repas proposées**

Les hachés  
Les moulinés  
Les mixés  
Les mixés semi-liquides

#### • **Les différentes déclinaisons de repas**

Exemple de repas-types et étude de ces repas

#### • **Les principes de base concernant l'alimentation de personnes âgées**

Nutrition  
Hydratation

**CENTRE NATIONAL DE LA FORMATION - CONSEIL EN ENTREPRISE CNF - CE**  
**38 RUE DES MATHURINS PARIS - AGENCE DE MARNE LA VALLEE : 01.64.21.09.94**  
**Internet : [www.cnfce.com](http://www.cnfce.com) E-mail : [info@cnfce.com](mailto:info@cnfce.com) - FAX : 01.64.72.03.69**

Plaisir

• **Mise au point de recettes par rapports aux récents acquis**

Les stagiaires mettent au point des recettes par rapport aux acquis du cours pour un public de personnes âgées

• **Réalisation de recettes et dégustation**

Réalisation des recettes des stagiaires et dégustation