



[Demandez votre programme de Formation détaillé](#)

## La Prise en charge de l'alimentation en restauration collective

### LES TEXTURES MODIFIEES

#### TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

#### SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration collective en santé

#### PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Cuisinier & Personnel de restauration  
Diététicien(ne)

#### PRE-REQUIS

Aucun

#### DUREE

3 Jours | 21 heures

#### TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants  
(Hors frais du formateur)

#### LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

#### DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022  
Contact : [formation@solurest.com](mailto:formation@solurest.com)

#### OBJECTIFS

En réponse à la préoccupation des Directeurs d'établissement face à l'augmentation de la dépendance, le stagiaire sera en capacité, à l'issue de la formation, de :

- Stimuler l'appétit et le plaisir des convives quelles que soient leurs difficultés.
- Comprendre les bénéfices thérapeutiques des repas réalisés en textures modifiées.
- Fabriquer et mettre en valeur la prestation en maîtrisant les différentes textures et en les adaptant aux besoins des convives.
- Réaliser et présenter des repas à textures modifiées savoureux et attrayants pour les convives.
- Développer sa créativité dans l'élaboration de ces repas.

#### SUPPORTS & MOYENS PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques : modules de formation sous format Powerpoint en vidéo projection.
- Utilisation de matériel professionnel.
- Support pédagogique de fin de formation sous format Clé USB.

#### MODALITES D'ASSIDUITE

Feuille d'émargement

#### INTERVENANT (S)

Expert culinaire spécialisé dans le domaine de la santé.



SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes



## La Prise en charge de l'alimentation en restauration collective

### LES TEXTURES MODIFIEES

#### TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

#### SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration collective en santé

#### PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Cuisinier & Personnel de restauration  
Diététicien(ne)

#### PRE-REQUIS

Aucun

#### DUREE

3 Jours | 21 heures

#### TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants  
(Hors frais du formateur)

#### LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

#### DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022  
Contact : formation@solurest.com

#### PROGRAMME

- La mastication, la dysphagie (déglutition), le comportement, l'environnement...
- Caractéristiques des personnes concernées.
- Principes diététiques en cas de mastication défectueuse.
- Les éléments favorisant la déglutition.
- Rappel du rôle de la mastication et de la salivation lors du passage des aliments.
- Les différentes textures adaptées.
- L'hygiène, l'approche nutritionnelle, le goût, l'association de saveurs, le visuel, la présentation, la vaisselle...
- Les produits, les techniques culinaires, les modes de production (liaison chaude ou froide), le matériel...
- Les règles de la remise en température | Les délais de conservation.
- Menu adapté.

#### MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS

- Débats – Echanges à partir de cas pratiques - Questions/Réponses.
- Mise en situation concrète sur site - Mise en application pratique par les participants (exercices de construction des menus en textures modifiées).
- Contrôle des connaissances théoriques sous forme de QCM en fin de formation.
- Support technique | Fiches recettes sur clé USB
- Attestation de formation.

#### ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

Etude de l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes