



MAITRISER LES TECHNIQUES DE TEXTURATION DES ALIMENTS : DES TEXTURES MODIFIEES AU MANGER MAINS

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les nécessités thérapeutiques des produits à texture modifiée,
- Maîtriser et adapter ses techniques de préparation, de texturation, de dressage, de mise en valeur des préparations de l'entrée au dessert et aux différents types de textures.
- Respecter les principes de Bonnes Pratiques d'Hygiène et la démarche HACCP.

Personnes concernées

- Les personnes en charge des préparations en textures modifiées

Prérequis

- Aucun

Démarche pédagogique

- Exposés et apports théoriques en réunion virtuelle + tuto vidéo + contenu accessible à distance.

Durée :

- 07 heures de formation réparties sur 1 journée

Nombre de stagiaires par session

- Minimum 5 / maximum 08

Modalités d'évaluation des acquis

- Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, résultats des mises en œuvres, etc.

Animation

L'un de nos meilleurs consultants culinaire, expert en texturation des aliments.

Contenu pédagogique

- Rappel sur l'utilisation thérapeutique des préparations en textures modifiées : mixées et Manger-Main
- Les process de fabrication et de transformation du repas classique en texture puis en manger-main
- Les secrets de fabrication pour texturer vos préparations de l'entrée au dessert
- Comment enrichir vos préparations
- Exemples de fiches techniques
- Les précautions en matière d'hygiène

Supports :

- Support numérique partagé en temps réel

Documentation remise au stagiaire :

- Support de cours numérique complet synthétisant l'ensemble des points abordés.

Sanction de la formation

- Certificat de réalisation individualisé

BULLETIN D'INSCRIPTION RHB Consultants – info@rhbconsultants.com

* Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement :

Nom (signataire de la convention) : Fonction :

Adresse :

Code Postal : Ville : Tél. :

E.mail : Siret :

Inscrit (s) au stage : « MAITRISER LES TECHNIQUES DE TEXTURATION DES ALIMENTS »

Coût 320,00 € HT pour 07h00 de formation

Je m'inscris à la session du : 19 mars 2021

Stagiaire (s) : Nom : Prénom :

NB : pour tout renseignement, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.