MAITRISER LES TECHNIQUES DE FABRICATION DES TEXTURES MODIFIEES ET DU MANGER MAIN

Objectifs pédagogiques

- Améliorer la qualité gustative et visuelle des prestations alimentaires à texture modifiée et du manger main.

Personnes concernées

- Responsables de restauration, chef de cuisine, cuisiniers

Démarche pédagogique

- Exposés et apports théoriques,
- Essais techniques et dégustations

Durée

- 2 journées, soit 14 heures de formation

Pré requis

- Maitrise des bases en cuisine

Modalités d'évaluation des acquis

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

Nombre de stagiaires par session

- Minimum 5 / maximum 10

Animation

- Un formateur expert dans le domaine des techniques de fabrication des textures modifiées et du Manger-Main.

Contenus

- L'utilisation des préparations à textures modifiées
- Quelles textures mettre à disposition des consommateurs ?
- Les différents produits à texture modifiée
- Rappel des objectifs du manger-main
- Les gélifiants et épaississants
- Techniques de préparation
- Les fabrications de l'entrée au dessert
- Les fabrications enrichies
- Précautions en matière d'hygiène alimentaire
- Dégustations

Sanction de la formation

- Certificat individuel de réalisation

Support : Synthèse de formation

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 : .....

Tél. : ..... Mail : .....Siret :.....

Inscrit (s) au stage : **« Maitriser les techniques de fabrication des textures modifiées et du manger main »**

Coût 1300,00 € HT pour les 2 jours et 14h00 de formation (repas inclus) – 10% pour la deuxième inscription

Lieu : Lyon

Stagiaire (s) :

Nom : ..... Prénom : .....Fonction : .....

NB : pour tous renseignements, 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. Pour les personnes en situation de handicap, merci de bien vouloir nous prévenir pour les modalités pédagogiques et pratiques d'accès.