PROGRAMME DE FORMATION

Textures modifiées

Organisme certifié Qualiopi
actions de formation

Produire des textures adaptées, sûres et appétissantes. Formateur Cédric Mancop.

Durée	2 jours, soit 14 h de formation	**Format**	INTRA, sur le site de l'établissement
Public	Cuisiniers et agents de restauration des établissements de santé et médico-sociaux	**Effectif**	Forfait pour 5 stagiaires ; au-delà, supplément par stagiaire
Prérequis	Aucun	**Horaires**	8h30 à 12h00 et 13h00 à 16h30, adaptables au service
Formateur	Cédric Mancop, formateur ACR spécialiste des textures modifiées.		

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître les niveaux de textures et leurs indications
- Produire des préparations hachées, moulinées et mixées savoureuses et présentables
- Garantir la sécurité sanitaire et nutritionnelle des textures modifiées

DÉROULÉ

Séquence	Contenu	Méthodes et supports	Objectif visé
Jour 1			
Accueil	Accueil, présentation de la formation et des objectifs, recueil des attentes.	Tour de table, questionnaire de positionnement	Situer chaque stagiaire
Matin	Niveaux de textures, troubles de la déglutition, besoins nutritionnels, sécurité.	Apports, échanges sur les cas des résidents	Identifier la texture adaptée
Après-midi	Atelier de production : haché, mouliné, mixé, enrichissement.	Atelier pratique en cuisine	Produire des textures conformes
Clôture	Synthèse de la journée.	Échanges	Consolider les acquis
Jour 2			
Accueil	Retour sur la journée précédente, questions.	Échanges	Ancrer les acquis
Matin	Ateliers de dressage, moulage et présentation.	Atelier pratique, démonstrations	Rendre les textures appétissantes
Après-midi	Traçabilité et HACCP spécifiques, dégustation et évaluation.	Dégustation commentée, quiz	Garantir sécurité et plaisir
Clôture	Évaluation des acquis, questionnaire de satisfaction, remise des attestations.	Quiz d'évaluation, questionnaire à chaud	Mesurer les acquis

MODALITÉS

- **Méthodes :** pédagogie active ancrée dans la pratique : observation en situation de travail, apports réglementaires et techniques, études de cas issues de l'établissement, mises en situation.
- **Évaluation :** questionnaire de positionnement avant la formation, quiz d'évaluation des acquis, questionnaire de satisfaction à chaud ; attestation de fin de formation remise à chaque stagiaire ; synthèse transmise à l'établissement.
- **Supports :** livret pédagogique remis aux stagiaires, outils et documents de l'établissement.
- **Délai d'accès :** réponse sous 2 jours ouvrés ; formation programmée 2 à 8 semaines après la signature de la convention, selon les disponibilités communes.
- **Accessibilité :** formation adaptable aux personnes en situation de handicap ; référent handicap Laurent Denot, 06 62 86 84 31, contact@acr.bzh.

Tarif. Sur devis, selon le nombre de stagiaires et le lieu de formation (90 € par stagiaire supplémentaire et par jour au-delà de 5). Prestation exonérée de TVA (article 261-4-4° a du CGI). Le prix comprend la préparation, l'animation, les supports, les évaluations et les attestations. Les frais de déplacement éventuels sont précisés sur le devis.
Inscription. Demande de convention sur www.acr.bzh ou par e-mail à contact@acr.bzh. Ce programme est adapté à chaque établissement après un échange préalable.