



LE MANGER-MAINS : LE PLAISIR AU BOUT DES DOIGTS

INTERVENANT

M. Eric VANDEVELDE

Chef de Cuisine, Consultant

OBJECTIFS

Savoir élaborer de nouvelles recettes à destination des personnes ne pouvant manipuler des couverts.

Garantir la valeur nutritionnelle des menus et demeurer en conformité avec les besoins des patients.

MÉTHODES

■ Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant, suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique).

■ Formation en présentiel

PUBLIC

Cuisiniers, Chefs de Cuisine,
Responsables Restauration

Groupes de 7 à 12 personnes.

DATES

3 et 4 décembre 2018

2 jours, soit 14 heures

⇒ 8h30 – 16h30

COÛT

850 €, prix net

LIEU

CEFPPA 77 route du Rhin
67400 Illkirch-Graffenstaden

PROGRAMME

Présentation du contexte

- Définition du finger-food / manger-mains
- Traditions, régression
- Importance de l'information, de l'alimentation
- Proposer un attrait visuel et conserver le côté gustatif et olfactif pour redonner plaisir à manger

Objectif du concept

- Indépendance
- Relationnel
- Estime de soi
- Appétit / autonomie

Mises en pratique à base de menus du jour

- La confection des menus
- En cuisine : le petit déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner
- Et pour les menus spéciaux : régimes, mixés par exemple...

Les BPH (Bonne Pratique d'Hygiène) à ne pas oublier

Bilan du stage

- Echange sur les pratiques des uns et des autres
- Questions diverses
- Discussion avec les participants sur les acquis du stage



Contactez nos conseils en formation

Tél : 03 90 40 05 19 - Fax : 03 88 67 94 09 - E-mail : fpc@cefppa.eu

SIRET : 351 858 071 00019 - Déclaration d'existence auprès de la Préfecture : 42 67 015 14 67