CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Cuisiner pour les personnes âgées

Objectifs : Dans les hôpitaux, les maisons recevant les personnes âgées, nombre de médecins n'hésitent pas à affirmer que les carences nutritionnelles sont la première cause d'aggravation de l'état de santé des personnes âgées. Contrairement aux idées reçues ces besoins sont identiques à ceux des adultes, mais se retrouvent modifiés dans leur présentation, leur assaisonnement tout en gardant bien sûr leur variété et leur fraîcheur. Cette formation vous propose de considérer ces repas sous un regard autre que le « mixé-haché » classique , elle propose des recettes qui suivent les besoins nutritionnels des personnes âgées tout en cherchant à leur procurer du plaisir, meilleure garant du mieux vivre à l'hôpital. A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de reproduire les recettes effectuées et d'organiser de travail pour effectuer dans de meilleures conditions ce type de prestations.

PROGRAMME

La vieillesse et l'espérance de vie en Europe et dans le Monde

- Exposé sur les différentes réalités de l'espérance de vie en Europe et dans le monde, les axes de vie qui s'en dégagent

Le goût : comment ça marche ?

- Mécanisme du goût, ses relations avec les autres sens, les différentes sensations

L'âge fait-il perdre le goût ?

- Les causes de la perte du goût face à l'âge, l'anorexie et les mesures qui peuvent améliorer la situation

Les personnes âgées et leur équilibre alimentaire

- Les différents besoins en Protéines, Calcium, Fibres

Les livraisons de repas pour les personnes âgées

- Les différentes sortes de liaisons : inconvénients et avantages

Les différentes textures de repas proposées

- Les hachés, les moulinés, les mixés, les mixés semi-liquides

Les différentes déclinaisons de repas

- Exemple de repas-types et étude de ces repas

Les principes de base concernant l'alimentation de personnes âgées

- Nutrition, hydratation, plaisir

Mise au point de recettes par rapports aux récents acquis

- Les stagiaires mettent au point des recettes par rapport aux acquis du cours pour un public de personnes âgées
- Réalisation de recettes et dégustation
- Réalisation des recettes des stagiaires et dégustation

Personnes concernées :

Chefs de cuisine, sous-chefs, cuisiniers.

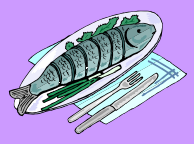
Pré requis : Aucun

PEDAGOGIE

Le Formateur

Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques

Moyens et pédagogie



Active, démonstrative et expositive. Evaluation en fin de session.

Intra entreprise France entière et International.

Tarif inter par personne

3 jours

1 450 €

Réf : HR113