

L'utilisation appropriée des textures modifiées et des enrichissements

 8 h  190,00 €

Public

Personnel de cuisine en maisons de repos ou collectivités

Objectifs

Le repas des résidents s'accompagne d'un plaisir visuel et le dressage de l'assiette peut compter tout autant que le contenu de l'assiette.

Manger avec les yeux stimule l'appétit et permet donc de lutter contre la dénutrition.

La présence de textures modifiées sur l'assiette peut encore compliquer cet enjeu pour le personnel de cuisine qui doit veiller à la présentation et à l'harmonisation des couleurs sur l'assiette.

Cette formation a pour objectif de fournir une approche théorique et pratique du dressage de l'assiette en maison de repos.

Les textures modifiées

- Les troubles (qui entravent l'alimentation)
- Le maintien des apports alimentaires de la personne âgée quelle que soit la texture prescrite
- Utilisation des ustensiles adéquats, techniques culinaires, ingrédients spécifiques
- Présentation d'un modèle en matière de dressage

Les enrichissements

- Les différents types d'enrichissements
- Les enrichissements maisons et les enrichissements type complément alimentaire
- Présentation d'un menu cuisiné et décliné en diverses textures

Informations pratiques

> **Droit d'inscription**
190,00 €

 Cette formation est agréée "chèques formation".

> **Horaires**

 Villers-Le-Bouillet

> Le 23 mai 2025
De 8h30 à 17h30

> **Certificat - Attestation**

Attestation de participation

> **Aides sectorielles à la formation**

Pouvez-vous bénéficier d'une aide sectorielle ? Pour en savoir plus, consultez l'onglet **Fonds sectoriels de formation** (<http://www.formation-continue.be/vpage-1195-2-Fonds-sectoriels-de-formation>)

> **Reconnaissance**

Cette formation est agréée par la COCOM

L'utilisation appropriée des textures modifiées et des enrichissements - Le lundi 23 mai 2025, Villers-Le-Bouillet

Organisation

Merci de prévoir le matériel suivant:

- Une charlotte ou toque (peut être fourni par le Centre)
- Des chaussures antidérapantes blanches de préférence
- Un tablier ou une veste


Renseignements

085/27.14.10

La formation a lieu rue de Waremme 101 à 4530 Villers-le-Bouillet.

Le prix comprend le support de cours ainsi qu'un accueil café et un repas sandwich.

€ 190,00 € ou 7 Chèques-Formation

 **Dates de formation**
Le lundi 23 mai 2025

Horaire
De 8h30 à 17h30

 **Site de Villers-Le-Bouillet**

Waremme 101
4530 Villers Le Bouillet
Belgique

Inscription-Villers@centreifapme.be

[085/27.14.10](tel:085271410)

Formateur

Benjamin VICQUERAY, diététicien en maisons de repos et Wendy PARTHOENS, logopède

L'utilisation appropriée des textures modifiées et des enrichissements - Le vendredi 19 mai 2023, Villers-Le-Bouillet

Organisation

Julie Paulus : 085/27.14.10 ou fc-vb@centreifapme.be

€ 160,00 € ou 7 Chèques-Formation

 **Dates de formation**
Le vendredi 19 mai 2023

Horaire
de 8h30 à 17h00

 **Site de Villers-Le-Bouillet**

Waremme 101
4530 Villers Le Bouillet
Belgique

Inscription-Villers@centreifapme.be
[085/27.14.10](tel:085271410)

Formateur
Mr Benjamin Vicqueray