



# Textures modifiées, les Mixés... avec plateforme technique

## OBJECTIFS

- Etre sensibilisé aux risques nutritionnels
- Définir les règles et les bonnes pratiques en HACCP liées aux préparations à risque
- Maîtriser les techniques des différentes textures : hachée, moulinée, mixée, liquide, chaud ou froid.

## PROGRAMME

### Les différents types de mixés

Haché, mouliné, lisse et enrichis

### Matériels à utiliser

### Aliments à éviter

### Approche sur l'organisation de travail

Liaison froide ou chaude

Fabrication de hors-d'oeuvre

Poissons

Volailles

Viandes

Féculents

Légumes

Desserts

Assaisonnement des différents plats

### Différents dressages et décors

## DUREE

2 jours

## PUBLIC

Cuisiniers

## PRÉ-REQUIS

Connaitre les principes de base des différents types de cuisson

## PEDAGOGIE

Apport théorique  
Mise en situation de production  
Dégustation des préparations  
Echanges d'expérience

## EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.  
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

## SANCTION DE LA FORMATION

Une attestation de formation sera envoyée post formation.

## INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier :  
sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

## TARIFS

Inter-entreprises à Paris, Intra-muros en France entière :  
Les tarifs sont disponibles en bas de la page internet du dit programme  
[www.cqfd-formation.fr](http://www.cqfd-formation.fr)

## Vidéo de présentation

