



## PROGRAMME DE FORMATION

SOIN

# La cuisine à texture modifiée (CTM)

Les personnes âgées vivant en institution ont parfois besoin d'une adaptation de la texture de leur alimentation.

La mise en œuvre de la texture mixée requiert des enrichissements et un travail sur la saveur et la présentation des mets afin de maintenir le plaisir de la table.

### OBJECTIFS

- ◆ Adapter les différentes textures aux capacités des convives et satisfaire leurs besoins nutritionnels
- ◆ Savoir définir la texture mixée et la mettre en place
- ◆ Maîtriser la mise en œuvre d'un repas mixé en cuisine et les procédures d'hygiènes correspondantes

**PUBLIC CONCERNÉ**  
Cuisinier\*.

**PRÉREQUIS**  
Aucun.

**DÉLAIS D'ACCÈS**  
Veuillez nous contacter pour plus de précision.

### ACCESSIBILITÉ

Formation accessible aux personnes à mobilité réduite. Pour tout autre type de handicap, merci de nous contacter afin de vous orienter au mieux dans la mise en œuvre de votre demande.

### PROGRAMME

#### 1<sup>ère</sup> JOURNÉE DE FORMATION

##### De 9h à 12h30 :

- ◆ Introduction
- ◆ Pourquoi modifier une texture alimentaire ?
- ◆ Comment définir la texture mixée
- ◆ Quelles sont les conséquences nutritionnelles ?
- ◆ Comment la mettre en œuvre ?

##### De 13h30 à 17h :

- ◆ Mise en œuvre en cuisine

#### 2<sup>ème</sup> JOURNÉE DE FORMATION

##### De 8h à 13h :

- ◆ Mise en œuvre en cuisine
- ◆ Buffet : dégustation

##### De 14h à 16h :

- ◆ Debriefing
- ◆ Comment servir un repas mixé
- ◆ Comment mettre en place cette technique dans votre établissement
- ◆ Conclusion

### MÉTHODES & OUTILS

Enseignement théorique et pratique  
Remise d'un support imprimé à l'issue de la session  
Modalité d'évaluation de la formation  
Quizz en début et fin de formation

### INTERVENANT

Cuisinier en EHPAD et Diététicien.

Réf. : FSCTM | Durée : 14h (2 jours) | En présentiel.

\* Le nombre maximum de stagiaires par session est de 8.