

# Les Textures Modifiées en Restauration Collective

## Théorie et Pratique

### Objectif

- Acquérir les bases de la nutrition et de l'alimentation pour les textures modifiées
- Acquisition de méthode de travail en conformité avec la réglementation
- Réaliser des menus adaptés aux convives

### Méthode

- Identification de la demande
- Formation au sein de l'établissement

### Moyen

- Audit
- Support de formation individuel
- Résolution de cas pratiques

### Durée

- ½ journée d'état des lieux
- 1 à 3 jours de formation
- Séances par ½ journées consécutives ou non.

### Intervenant

- AG@P'pro  
Organisme de formation n° 72 33 05 519 30

### Programme

Le programme pourra aborder tout ou partie des thèmes suivants en fonction de la demande et de la durée de formation :

- L'environnement de la nutrition pour les textures modifiées
- Les textures
  - Alimentation hachée
    - Définition
  - Alimentation moulinée
    - Définition
  - Alimentation lisse
    - Définition
- Les recommandations de bases
- Le choix des aliments
- L'enrichissement alimentaire
- La lutte contre la dénutrition
- Exemples pratiques de recettes
  - L'élaboration de formule
  - Exercices pratiques