

**Lundi 27, mardi 28 et mer. 29 janvier 2025**  
**Lundi 29 septembre, mardi 30 septembre et**  
**mercredi 1er octobre 2025**  
3 jours, soit 21 heures  
8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Eric  
VANDEVELDE**  
Chef de cuisine  
Consultant

## Contenus de la formation

### Déterminer et présenter le manger-main

- Définition du finger-food / manger-main / textures modifiées
- Connaissances des différents régimes et équilibre des menus
- Importance de l'information, de l'alimentation
- Proposer un attrait visuel et conserver le côté gustatif / olfactif pour redonner plaisir à manger

### Définir les objectifs du manger-main

- Indépendance
- Relationnel
- Estime de soi
- Appétit / Autonomie

### Mettre en pratique des repas mixés de qualité

- Les différentes textures possibles
- Le matériel et petit matériel
- La mise en place de procédés, de recette et grammages
- Les épaississants et émulsifiants
- Les contenants et les vaisselles adaptés
- La présentation soignée et appétissante

### Réaliser des recettes spécifiques

- Confection des menus : adapter des recettes traditionnelles aux spécificités de l'alimentation des personnes visées
- Analyse en cuisine : le petit déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner
- Rappel des menus spéciaux : régimes, mixés par exemple, ...
- Constitution de fiches techniques
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène à ne pas oublier

### Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

## Objectifs pédagogiques

- Savoir élaborer de nouvelles recettes à destination des personnes ne pouvant manipuler des couverts.
- Maîtriser les techniques de fabrication des repas mixés de qualité.
- Garantir la valeur nutritionnelle des menus tout en gardant une présentation appétissante.



## Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.  
Aucun prérequis.

## Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

## Modalités d'inscription

**Contact : fpc@cefppa.eu**

En ligne sur [cefppa.eu](http://cefppa.eu), en entrées et sorties permanentes

- Pour les salariés de la branche

Via le portail des actions de branche AKTO  
[espaceformation.akto.fr](http://espaceformation.akto.fr)

- Pour les TNS

Via le **formulaire d'AGEFICE**

## Coût

**1 140€, prix net**

## Lieu

CEFPPA Adrien Zeller  
4 rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

## Accessibilité

Cette formation est accessible aux  
personnes en situation de handicap.

## Méthodes pédagogiques

- Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants.
- Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique).
- Formation en présentiel.

## Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

## Taux de satisfaction

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

