



# Catalogue de formations 2022

Culinoa met un point d'honneur à être à la pointe des technologies culinaires et des connaissances nutritionnelles, et aime à les transmettre à ses clients.

La prise en charge des personnes âgées demande des compétences, du savoir-faire et du savoir-être spécifiques. Il est donc important de proposer régulièrement des formations ciblées et encourager les initiatives à ce niveau.

**Pour le personnel de soins**, des formations ayant pour thème l'aide au repas, le dépistage de la dénutrition, le projet d'accompagnement individualisé...

**Pour le personnel de cuisine**, des formations concernant les techniques de cuisine à textures modifiées, la cuisson basse température, les techniques de présentation des aliments, la nutrition des personnes âgées...

**Pour le personnel de service**, des formations ayant pour thème le service hôtelier, la nutrition des personnes âgées...

Dès lors, Culinoa a mis au point un catalogue de formations à destination de tous les acteurs de la politique alimentaire des maisons de repos, de la direction au personnel de service. Pour garantir la satisfaction totale et le bien-être du résident, il est indispensable que tous en connaissent les enjeux et les spécificités.

Les formations proposées sont dispensées par des professionnels.

Afin de garantir un apprentissage optimal, certaines formations sont prévues dans nos centres.

Toutes les formations peuvent être adaptées afin d'être en adéquation totale avec la réalité de terrain de vos établissements.



## L'alimentation en textures modifiées

### **Public cible :**

Personnel de cuisine, aides-soignants.

### **Objectifs de la formation :**

- Améliorer la qualité des repas texturés, augmenter la satisfaction du résident
- Standardiser les préparations et leurs appellations

### **Thématiques abordées :**

- Indications : les troubles de la mastication, de la déglutition, de l'alimentation
- Impacts : sur le résident, sur le travail en cuisine, sur le service
- Définitions de chaque texture et IDDSI
- Les techniques de préparation et de dressage
- Exercices pratiques

### **Cette formation vous aidera à :**

Approfondir vos connaissances théoriques et vous familiariser avec les techniques culinaires spécifiques.

### **Méthode de travail :**

L'approche qui est dans un premier temps théorique, se veut ensuite ludique et pratique. En effet, plusieurs recettes seront testées avec les participants.

Chaque participant reçoit un fascicule de cours et une attestation de participation.

### **Modalités pratiques :**

Durée : 4 heures

Prix : 750€ HTVA

Nombre de participants : Minimum 5 – maximum 20 participants

**Lieu :** Une cuisine entièrement libre, comprenant un local plonge, un frigo et de la vaisselle  
Le formateur apportera blixer, denrées alimentaires et ustensiles de service, ainsi que le projecteur.



## Les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine de collectivité

### **Public cible :**

Personnel de cuisine.

### **Objectifs de la formation :**

- Garantir la sécurité alimentaire du résident
- Prendre conscience des risques et dangers tout au long de la production et du service
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène de base
- Sensibiliser le personnel à la démarche de traçabilité et d'auto-contrôle

### **Thématiques abordées :**

- Les différents types de dangers
- Lutter contre ces dangers grâce à la méthode des 5 M
- Traçabilité et auto-contrôle : se préparer aux contrôles de l'AFSCA
- Quizz

### **Cette formation vous aidera à :**

Appliquer au mieux les normes d'hygiène dans votre cuisine, de la réception des marchandises au service.

### **Méthode de travail :**

Cette formation théorique n'en reste pas moins interactive. Des questions et des mises en situation seront proposées tout au long de la séance.

Chaque participant reçoit un fascicule de cours et une attestation de participation.

### **Modalités pratiques :**

Durée : 3 heures

Prix : 650€ HTVA

Nombre de participants : Minimum 5 participants

Lieu : La salle doit contenir un mur de couleur claire pour la projection.

Le formateur apportera le projecteur.



# Le service en salle en maison de repos

## **Public cible :**

Personnel de cuisine, personnel hôtelier, personnel soignant.

## **Objectifs de la formation :**

- Améliorer la satisfaction des résidents et l'image de l'établissement
- Favoriser la bonne alimentation du résident
- Faciliter les conditions de travail en restaurant

## **Thématiques abordées :**

- L'accueil du résident
- L'espace salle à manger
- Une jolie table
- Un dressage d'assiette harmonieux
- Le service à table
- Le débarrassage
- L'hygiène en salle

## **Cette formation vous aidera à :**

Apprendre à accueillir et servir au mieux le résident en salle à manger et en chambre.

## **Méthode de travail :**

L'approche qui est dans un premier temps théorique, se veut ensuite ludique et pratique. Des mises en situation et des exercices pratiques ponctueront la séance. Des pistes concrètes d'amélioration seront proposées.

Chaque participant reçoit un fascicule de cours et une attestation de participation.

## **Modalités pratiques :**

Durée : 3,5 heures

Prix : 650€ HTVA

Nombre de participants : Minimum 5 – maximum 20 participants

Lieu : La formation se donne exclusivement dans vos locaux afin d'être en adéquation avec votre réalité de terrain. La salle doit contenir un mur de couleur claire pour la projection. Le restaurant doit être accessible aux participants. Une table de 4 personnes sera dressée comme à l'habitude.



# L'alimentation de la personne âgée

## **Public cible :**

Tout le personnel de l'établissement.

## **Objectifs de la formation :**

- Comprendre les enjeux d'une alimentation optimale pour la personne âgée
- Améliorer le service alimentaire proposé en maison de repos
- Mettre en adéquation les besoins alimentaires de la personne âgée et le service alimentaire de l'établissement

## **Thématiques abordées :**

- Analyse de la population des maisons de repos
- Définition et impact du vieillissement
- Les besoins nutritionnels de la personne âgée
- La dénutrition
- Favoriser une bonne alimentation

## **Cette formation vous aidera à :**

Harmoniser le service alimentaire de votre établissement.

## **Méthode de travail :**

Cet atelier est principalement théorique. Des pistes concrètes d'amélioration seront abordées et discutées lors de la formation et confrontées à la population réelle de la maison de repos. Chaque participant reçoit un fascicule de cours et une attestation de participation.

## **Modalités pratiques :**

Durée : 3 heures

Prix : 650€ HTVA

Nombre de participants : Minimum 5 participants

Lieu : La salle doit contenir un mur de couleur claire pour la projection

Le formateur apportera le projecteur



## Les alimentations thérapeutiques en maison de repos

### **Public cible :**

Tout le personnel de l'établissement.

### **Objectifs de la formation :**

- Comprendre les enjeux des alimentations thérapeutiques et les appliquer à bon escient.

### **Thématiques abordées :**

- Définition et impact du vieillissement
- Les régimes utiles et la balance bénéfices-risques
- Les alimentations thérapeutiques rencontrées en maison de repos
- Le PWNS-be-A : explications de la charte

### **Cette formation vous aidera à :**

Améliorer le soin par l'alimentation.

### **Méthode de travail :**

Cet atelier est principalement théorique. Des pistes concrètes d'amélioration seront abordées et discutées lors de la formation et confrontées à la population réelle de la maison de repos. Chaque participant reçoit un fascicule de cours et une attestation de participation.

### **Modalités pratiques :**

Durée : 3 heures

Prix : 650€ HTVA

Nombre de participants : Minimum 5 participants

Lieu : La salle doit contenir un mur de couleur claire pour la projection

Le formateur apportera le projecteur



## Les alimentations thérapeutiques en institutions hospitalières

### **Public cible :**

Tout le personnel de l'établissement.

### **Objectifs de la formation :**

- Comprendre les enjeux des alimentations thérapeutiques et les appliquer à bon escient.

### **Thématiques abordées :**

- Définitions et particularités des besoins nutritionnels de la population de l'établissement
- Les régimes utiles et la balance bénéfices-risques
- Les alimentations thérapeutiques rencontrées en institutions de soins
- Le PWNS-be et les recommandations de la SFNCM

### **Cette formation vous aidera à :**

Améliorer le soin par l'alimentation.

### **Méthode de travail :**

Cet atelier est principalement théorique. Des pistes concrètes d'amélioration seront tout de même réfléchies lors de la formation et confrontées à la population réelle de l'institution hospitalière.

Lors de la prise de rendez-vous pour cette formation, il vous sera demandé un listing des alimentations thérapeutiques pratiquées dans votre établissement ainsi qu'un descriptif de la patientèle accueillie. La formation sera alors adaptée à votre réalité de terrain.

Chaque participant reçoit un fascicule de cours et une attestation de participation.

### **Modalités pratiques :**

Durée : 3 heures

Prix : 650€ HTVA

Nombre de participants : Minimum 5 participants

Lieu : La salle doit contenir un mur de couleur claire pour la projection

Le formateur apportera le projecteur



# L'alimentation en Finger Food

## **Public cible :**

Personnel de cuisine, aides-soignants.

## **Objectifs de la formation :**

- Proposer une alimentation adaptée aux capacités des résidents
- Apprendre de nouvelles techniques de préparations culinaires

## **Thématiques abordées :**

- Définition de la finger food
- Indications de la finger food
- Principes généraux de mise en œuvre
- Techniques et présentations
- Le manger-main en texture modifiée
- Idées recettes et exercices pratiques

## **Cette formation vous aidera à :**

Approfondir vos connaissances théoriques et vous familiariser avec les techniques culinaires spécifiques.

## **Méthode de travail :**

L'approche qui est dans un premier temps théorique, se veut ensuite ludique et pratique. En effet, plusieurs recettes seront testées avec les participants.

Chaque participant reçoit un fascicule de cours et une attestation de participation.

## **Modalités pratiques :**

Durée : 4 heures

Prix : 750€ HTVA

Nombre de participants : Minimum 5 – maximum 20 participants

Lieu : Une cuisine entièrement libre, comprenant un local plonge, un frigo, un congélateur et de la vaisselle

Le formateur apportera blixer, denrées alimentaires, ustensiles de service et moules et projecteur.





# La technologie Rational®

## **Public cible :**

Personnel de cuisine.

## **Objectif de la formation :**

- Améliorer l'utilisation du matériel Rational®
- Faire connaissance avec les techniques de cuisson Rational®

## **Thématiques abordées :**

- La technologie Rational®
- Les commandes du four
- Les températures de cuisson
- Les accessoires disponibles
- L'entretien du matériel
- Exercices pratiques : cuisson mixte, le choix des platines adéquates, l'utilisation de la sonde

## **Cette formation vous aidera à :**

Utiliser toutes les capacités de votre matériel Rational®.

## **Méthode de travail :**

Formation pratique dans son intégralité. Plusieurs recettes seront testées avec les participants. Chaque participant reçoit un fascicule de cours et une attestation de participation.

## **Modalités pratiques :**

Durée : 3 heures

Prix : A convenir selon les besoins de la formation

Nombre de participants : Minimum 5 – maximum 15 participants

Lieu : Une cuisine entièrement libre et équipée du matériel Rational® en fonctionnement

Le formateur apportera les denrées alimentaires et ustensiles de service



## Les produits d'entretien Diversey®

### **Public cible :**

Personnel de cuisine.

### **Objectif de la formation :**

- Utiliser les produits Diversey® à bon escient.

### **Thématiques abordées :**

- Les produits Diversey® : pour le lave-vaisselle et pour l'entretien
- L'utilisation
- Les dosages
- Les accessoires disponibles

### **Cette formation vous aidera à :**

Utiliser vos produits de manière correcte et en toute sécurité.

### **Méthode de travail :**

Cette formation de terrain s'adapte à vos choix de consommation en termes d'entretien. Des propositions d'amélioration seront présentées tout au long de la séance.

Chaque participant reçoit un fascicule de cours et une attestation de participation.

### **Modalités pratiques :**

Durée : 2 heures

Prix : A convenir selon les besoins de la formation

Nombre de participants : Minimum 5 – maximum 20 participants

Lieu : Une cuisine équipée du matériel d'entretien