



Culinoacademy

.....

OPLEIDINGSCATALOGUS



OPLEIDINGEN AANGEPAST AAN UW WENSEN

Culinoa maakt er een erezaak van om voorop te lopen op het gebied van culinaire technologieën en voedingskennis en geeft deze graag door aan haar klanten.

De zorg voor ouderen vereist specifieke vaardigheden, knowhow en interpersoonlijke vaardigheden. Het is daarom belangrijk om regelmatig gerichte opleidingen aan te bieden en initiatieven op dit gebied aan te moedigen.

- **Voor het zorgpersoneel**, opleidingen over maaltijdhulp, screening op ondervoeding, project voor individuele ondersteuning...
- **Voor het keukenpersoneel**, training in textuur-gemodificeerde kooktechnieken, koken op lage temperatuur, voedselpresentatie-technieken, aangepaste voeding voor ouderen,...
- **Voor het bedienend personeel**: opleiding rond zaaldienst, voeding voor ouderen,...

Culinoa heeft daarom een catalogus met opleidingen ontwikkeld voor iedereen die betrokken is bij het voedingsbeleid van woonzorgcentra, van het management tot het bedienend personeel. Om de totale tevredenheid en het welzijn van de bewoner te garanderen, is het van essentieel belang dat iedereen het belang en de uitzonderingen kent.

De aangeboden opleidingen worden gegeven door professionals.

Om een optimaal leerproces te garanderen, worden sommige opleidingen in onze centra gegeven.

Alle opleidingen kunnen worden aangepast aan de noden van uw organisatie.



ONZE OPLEIDINGEN

Voeding met aangepaste consistentie	4
Goede hygiënepraktijken in grootkeukens	5
De zaaldienst in woonzorgcentra	6
Voeding voor ouderen	7
Therapeutische voeding in woonzorgcentra	8
Therapeutische voeding in ziekenhuisinstellingen	9
Finger Food	10
Kooktechnisch advies voor Rational apparatuur	11
De onderhoudsproducten van Diversey®	12

VOEDING MET AANGEPASTE CONSISTENTIE



Doelgroep:

Keukenpersoneel, zorgkundigen.

Doelstellingen van de opleiding:

- De kwaliteit verbeteren van maaltijden met gewijzigde consistentie, tevredenheid van de bewoners verhogen
- Standaardiseren van de bereidingen en hun benamingen

Thema's die aan bod komen:

- Indicaties: eet-, kauw- en slikstoornissen
- Effecten: op de bewoner, op het werk in de keuken, op de dienstverlening
- Definitie van elk textuur en IDDSI
- Bereidingstechnieken en dresseren
- Praktijkoefeningen

Deze opleiding zal u helpen om:

Uw theoretische kennis uit te breiden en vertrouwd te raken met specifieke culinaire technieken.

Werkmethode:

Deze opleiding is in eerste instantie theoretisch, maar er is ook ruimte voor interactie en een praktisch gedeelte. Er zullen verschillende recepten met de deelnemers worden getest.

Elke deelnemer ontvangt:

- 1 cursusboekje
- 1 certificaat van deelname

Praktische zaken:



4 uur



750 € exclusief btw



Min. 5 | Max. 20 deelnemers



Een volledig vrije keuken met een afwasruimte, een frigo en servies



De opleider zal zorgen voor een blixer, voedingsmiddelen en alsook de projector voor de presentatie

GOEDE HYGIËNEPRAKTIJKEN IN GROOTKEUKENS

Doelgroep:

Keukenpersoneel.

Doelstellingen van de opleiding:

- De voedselveiligheid garanderen van de bewoners
- Bewust zijn van de risico's en gevaren gedurende de hele productie en service
- De basis van de goede hygiënepraktijken kennen
- Sensibiliseren van het personeel naar de traceerbaarheid en de autocontrole

Thema's die aan bod komen:

- De verschillende soorten gevaren
- De gevaren bestrijden aan de hand van de 5M-methode
- Traceerbaarheid en autocontrole: zich voorbereiden op controles van het FAVV
- Quiz

Deze opleiding zal u helpen om:

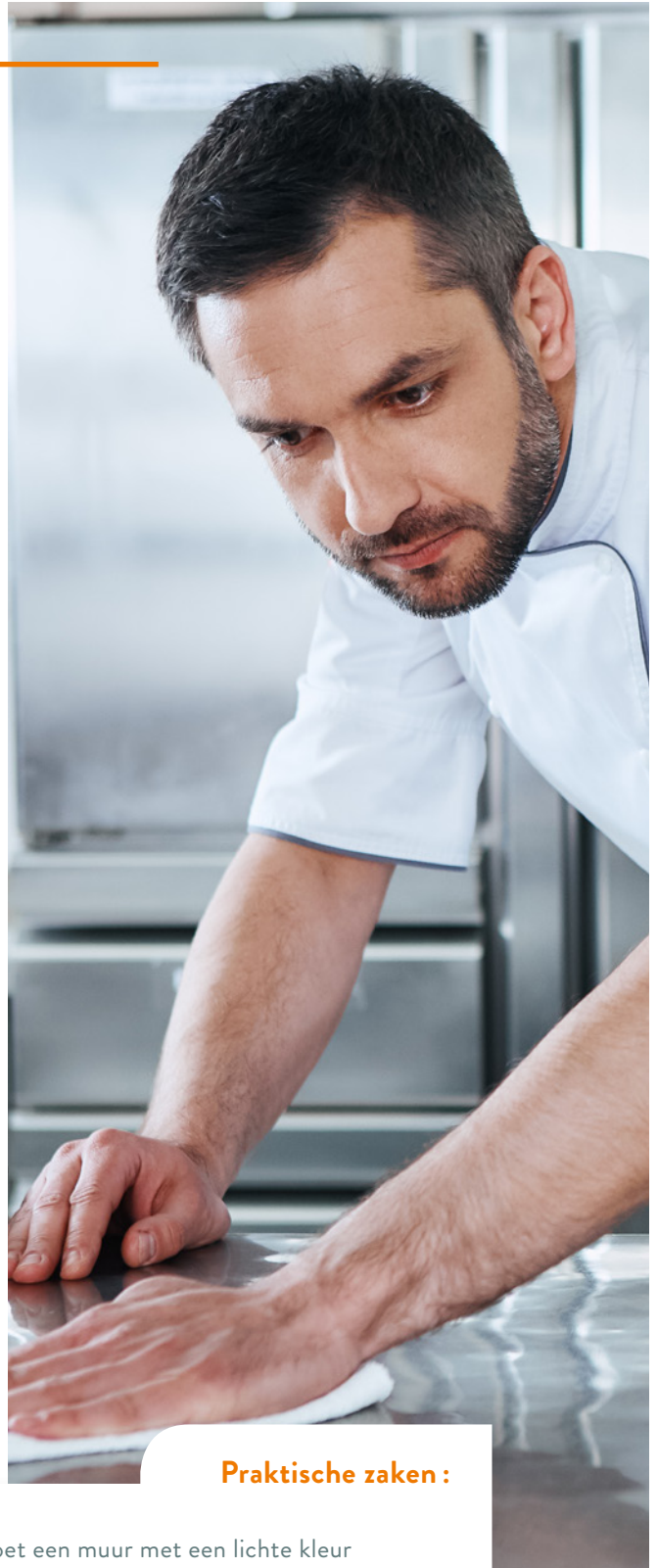
De hygiënenormen in uw keuken beter toe te passen, vanaf de ontvangst van goederen tot en met de service.

Werkmethode:

Deze theoretische opleiding is ook interactief. Gedurende de hele sessie zullen vragen en scenario's besproken worden.

Elke deelnemer ontvangt:

- 1 cursusboekje
- 1 certificaat van deelname



Praktische zaken:



3 uur



650 € exclusief btw



Min. 5 deelnemers



De zaal moet een muur met een lichte kleur bevatten voor de projectie



De opleider zal de projector meebrengen

DE ZAALDIENST IN WOONZORGCENTRA

Doelgroep:

Keukenpersoneel, bedienend personeel, zorgkundigen.

Doelstellingen van de opleiding:

- Het verbeteren van de tevredenheid van de bewoners en het imago van de instelling
- Bevordering van goede voeding voor de bewoner
- Vergemakkelijken van de arbeidsomstandigheden in restaurants

Thema's die aan bod komen:

- Ontvangst van de bewoner
- De eetzaal
- Een mooie tafel
- Dresseren van het bord
- De service aan tafel
- Het afruimen
- De hygiëne in de zaal

Deze opleiding zal u helpen om:

De bewoner op de best mogelijke manier te ontvangen, te bedienen in de eetzaal en op de kamer.

Werkmethode:

Deze opleiding is in eerste instantie theoretisch, maar maakt ook plaats voor interactie en een praktisch gedeelte. Er zullen scenario's en praktische oefeningen aan bod komen en concrete verbeterpunten voorgesteld worden.

Elke deelnemer ontvangt:

- 1 cursusboekje
- 1 certificaat van deelname



3,5 uur



650 € exclusief btw



Min. 5 | Max. 20 deelnemers



De opleiding wordt uitsluitend bij u ter plaatse gegeven, zodat ze aansluit bij uw realiteit op de werkvloer. De zaal moet een muur in lichte kleur bevatten voor de projectie. Het restaurant moet bereikbaar zijn voor de deelnemers. Een tafel voor 4 personen zal gedekt worden zoals dit gewoonlijk wordt gedaan

Praktische zaken:



VOEDING VOOR OUDEREN



Doelgroep :

Al het personeel van de instelling.

Doelstellingen van de opleiding :

- De noodzaak van een goede voeding voor ouderen begrijpen
- Verbeteren van de voedselvoorziening in woonzorgcentra
- Het op elkaar afstemmen van de voedingsbehoeften van ouderen en de voedingsservice van de instelling

Thema's die aan bod komen :

- Analyse van de bewoners in woonzorgcentra
- Definitie en impact van het verouderen
- De voedingsbehoeften van de oudere
- Ondervoeding
- Bevordering van goede voeding

Deze opleiding zal u helpen om :

De voedingsservice in uw instelling in goede banen te leiden.

Werkmethode :

Deze workshop is voornamelijk theoretisch. Er zullen concrete verbeterpunten voorgesteld en besproken worden tijdens de sessie die verband houden met de reële populatie in het woonzorgcentrum.

Elke deelnemer ontvangt :

- 1 cursusboekje
- 1 certificaat van deelname

Praktische zaken :



3 uur



650 € exclusief btw



Min. 5 deelnemers



De zaal moet een muur met een lichte kleur bevatten voor de projectie



De opleider zal de projector meebrengen

THERAPEUTISCHE VOEDING IN WOONZORGCENTRA



Doelgroep :

Al het personeel van de instelling.

Doelstellingen van de opleiding :

- De uitdagingen van therapeutische voeding en de juiste toepassing ervan begrijpen

Thema's die aan bod komen :

- Definitie en impact van het verouderen
- Nuttige diëten en de voordelen versus risico's
- Therapeutische voeding die voorkomt in woonzorgcentra
- PWNS-be-A: uitleg van het charter

Deze opleiding zal u helpen om :

De zorg te verbeteren aan de hand van voeding

Werkmethode :

Deze workshop is voornamelijk theoretisch. Er zullen concrete verbeterpunten voorgesteld en besproken worden tijdens de sessie die verband houden met de bewoners van uw woonzorgcentra.

Elke deelnemer ontvangt :

- 1 cursusboekje
- 1 certificaat van deelname

Praktische zaken :



3 uur



650 € exclusief btw



Min. 5 deelnemers



De zaal moet een muur met een lichte kleur bevatten voor de projectie



De opleider zal de projector meebrengen

THERAPEUTISCHE VOEDING IN ZIEKENHUISINSTELLINGEN

Doelgroep:

Al het personeel van de instelling.

Doelstellingen van de opleiding:

- De uitdagingen van therapeutische voeding en de juiste toepassing ervan begrijpen

Thema's die aan bod komen:

- Definities en bijzonderheden van de voedingsbehoeften van de bevolking in de instelling
- Nuttige diëten en de voordelen versus risico's
- Therapeutische voeding die voorkomt in ziekenhuisinstellingen
- PWNS-be-A: uitleg van het charter

Deze opleiding zal u helpen om:

De zorg te verbeteren aan de hand van voeding

Werkmethode:

Deze workshop is voornamelijk theoretisch. Er zullen concrete verbeterpunten voorgesteld en besproken worden tijdens de sessie die verband houden met de reële populatie in het woonzorgcentrum. Bij het reserveren van deze opleiding zal u een lijst worden gevraagd met de meest voorkomende therapeutische diëten in uw instelling en een beschrijving van het huidige patiëntenbestand. De opleiding zal dan aangepast worden aan uw realiteit op het werkveld.

Elke deelnemer ontvangt:

- 1 cursusboekje
- 1 certificaat van deelname



Praktische zaken:



3 uur



650 € exclusief btw



Min. 5 deelnemers



De zaal moet een muur met een lichte kleur bevatten voor de projectie



De opleider zal de projector meebrengen

FINGER FOOD

Doelgroep:

Keukenpersoneel, zorgkundigen.

Doelstellingen van de opleiding:

- Het aanbieden van voeding aangepast aan de mogelijkheden van de bewoners
- Nieuwe kooktechnieken aanleren

Thema's die aan bod komen:

- Definitie van finger food
- Voor wie en wanneer?
- Hoe finger food introduceren?
- Technieken en presentaties
- Met de hand eten en gewijzigde consistentie
- Receptideeën en praktische oefeningen

Deze opleiding zal u helpen om:

Uw theoretische kennis uit te breiden en vertrouwd te raken met de specifieke kooktechnieken.

Werkmethode:

Deze opleiding is in eerste instantie theoretisch, maar maakt ook plaats voor interactie en een praktisch gedeelte. Er zullen ook verschillende recepten met de deelnemers worden getest.

Elke deelnemer ontvangt:

- 1 cursusboekje
- 1 certificaat van deelname



Praktische zaken:



4 uur



750 € exclusief btw



Min. 5 | Max. 20 deelnemers



De zaal moet een muur met een lichte kleur bevatten voor de projectie. Een volledig vrije keuken met een afwasruimte, een frigo en servies



De opleider zal zorgen voor een blixer, voedingsmiddelen, keukengerei en mallen
keukengerei, mallen en een projector

KOOKTECHNISCH ADVIES VOOR RATIONAL® APPARATUUR



Doelgroep :

Keukenpersoneel.

Doelstellingen van de opleiding :

- Het gebruik verbeteren van uw Rational® apparatuur
- Kennismaken met de kooktechnieken van Rational®

Thema's die aan bod komen :

- De technologie van Rational®
- De bedieningen van de oven
- De kooktemperaturen
- De beschikbare accessoires
- Het onderhoud van het materiaal
- Praktische oefeningen: verschillende kooktechnieken in 1, keuze van de juiste bakplaten

Deze opleiding zal u helpen om :

Alle capaciteiten van uw Rational® materiaal gebruiken.

Werkmethode :

Gehele praktische opleiding. Verschillende recepten zullen getest worden met de deelnemers.

Elke deelnemer ontvangt :

- 1 cursusboekje
- 1 certificaat van deelname

Praktische zaken :



3 uur



De prijs van de opleiding is afhankelijk van de specifieke noden



Min. 5 | Max. 20 deelnemers



Een volledig vrije keuken uitgerust met het Rational® materiaal



De opleider zal voedingsmiddelen en keukengerei meebrengen

DE ONDERHOUDSPRODUCTEN VAN DIVERSEY®



Doelgroep :

Keukenpersoneel.

Doelstellingen van de opleiding :

- Correct gebruiken van de Diversey® producten

Thema's die aan bod komen :

- De Diversey® producten voor de vaatwasser en het onderhoud
- Het gebruik
- De doseringen
- De beschikbare accessoires

Deze opleiding zal u helpen om :

Uw producten op een correcte en veilige manier gebruiken.

Werkmethode :

De workshop wordt aangepast naargelang de specifieke omstandigheden en onderhoudsbehoeften van uw instelling.

Verbeterpunten zullen gedurende de hele sessie worden voorgesteld.

Elke deelnemer ontvangt :

- 1 cursusboekje
- 1 certificaat van deelname

Praktische zaken :



2 uur



De prijs van de opleiding is afhankelijk van de specifieke noden



Min. 5 | Max. 20 deelnemers



Een keuken uitgerust met het onderhoudsmateriaal



De opleider zal de projector meebrengen



Culinoa

De passie van smaak ten dienste van grootkeukens

.....

Avenue du Levant 13 | B-5030 Gembloux

T. +32 (0)81 47 01 74

F. +32 (0)81 70 00 84

@ info@culinoa.be

www.culinoa.be