



Culinoacademy

.....

CATALOGUE FORMATIONS



DES FORMATIONS ADAPTÉES À VOTRE RÉALITÉ

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 et toutes personnes intéressées.

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 ou encore l'éthique...
- **Pour le personnel de cuisine**, des formations concernant les techniques de cuisine pour l'alimentation à textures modifiées, l'hygiène, 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, le dressage sur assiette...

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.



NOS FORMATIONS

Alimentation à textures modifiées	4
Bonnes pratiques d'hygiène en cuisine de collectivité	5
Service en salle en maison de repos	6
Alimentation de la personne âgée	7
Alimentation & Éthique	8
Dressage sur assiette	9
Alimentation en Finger Food	10
Recommandations relatives à la modification de l'annexe 120	11
Produits d'entretien Diversey®	12
Technologie Rational®	13

ALIMENTATION À TEXTURES MODIFIÉES



Modalités pratiques :



4 heures



Min. 5 | Max. 20 participants



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

Public cible :

Personnel de cuisine, personnel de soins.

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
- 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 :

- 1 fascicule de cours
- 1 attestation de participation

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN CUISINE DE COLLECTIVITÉ

Public cible :

Personnel de cuisine, personnel de service.

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 (dont les allergènes)
- 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 :

- 1 fascicule de cours
- 1 attestation de participation



Modalités pratiques :



3 heures



Min. 5 | Max. 20 participants



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



Le formateur apportera le projecteur

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 au restaurant

Thématiques abordées :

- Accueil du résident
- Espace restaurant
- Dressage d'assiette harmonieux
- Service à table
- Débarrassage
- Hygiène en salle

Cette formation vous aidera à :

Apprendre à accueillir et servir au mieux le résident au restaurant 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 :

- 1 fascicule de cours
- 1 attestation de participation



Modalités pratiques :



3,5 heures



Min. 5 | Max. 20 participants



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

ALIMENTATION DE LA PERSONNE ÂGÉE



Modalités pratiques :



3 heures



Min. 5 | Max. 20 participants



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



Le formateur apportera le projecteur

Public cible :

Tout le personnel de l'établissement.

Objectifs de la formation :

- Comprendre les enjeux d'une alimentation optimale pour la personne âgée
- 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
- Besoins nutritionnels de la personne âgée
- Dénutrition, dépistage et suivi du soin nutritionnel
- Déglutition : les textures
- Environnement du repas
- 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 :

- 1 fascicule de cours
- 1 attestation de participation

ALIMENTATION & ÉTHIQUE



Modalités pratiques :



3 heures



Min. 15 | Max. 30 participants



La salle, pour la partie théorique, doit contenir un mur de couleur claire pour la projection. 3 locaux seront nécessaires pour réaliser les ateliers pratiques



Les formateurs vous communiqueront le matériel à prévoir (ex : chaise gériatrique)

Public cible :

Tout le personnel de l'établissement.

Objectifs de la formation :

- Aider le personnel à se comporter avec bienveillance
- Acquérir des compétences afin d'améliorer la qualité de la prise en charge en tenant compte des capacités de la personne âgée

Thématiques abordées :

- Dépression chez la personne âgée
- Refus alimentaire
- Soins palliatifs
- Assistance nutritionnelle et éthique : diet'éthique ?

Cette formation vous aidera à :

Sensibiliser les membres du personnel et pousser à la réflexion autour du sens.

Méthode de travail :

Introduction et bases théoriques (tout le groupe).

Participation à 3 ateliers :

- Mises en situations pratiques - jeux de rôle
- Jeu de l'oie (but : aborder certains sujets théoriques de manière ludique)
- Cas patients : échanges animés sur base de cas réels

Chaque participant reçoit :

- 1 fascicule de cours
- 1 attestation de participation

DRESSAGE SUR ASSIETTE

Public cible :

Tout le personnel susceptible de servir les repas.

Objectifs de la formation :

- Améliorer le dressage de l'assiette et du plateau
- Approfondir les techniques de présentation pour les textures modifiées
- Respecter les règles d'hygiène lors du dressage et service

Thématiques abordées :

- Environnement du repas : cadre général, environnement proche, assiette
- Présentation de l'assiette
- Matériel
- Service
- Différents repas

Cette formation vous aidera à :

Sensibiliser les membres du personnel et optimiser le dressage sur assiette.

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 :

- 1 fascicule de cours
- 1 attestation de participation



Modalités pratiques :



3 heures



Min. 5 | Max. 20 participants



La salle de formation doit contenir un mur de couleur claire pour la projection. Seront nécessaires dans la salle de formation : 2 tables, un frigo et 1 espace pour laver la vaisselle



Le formateur apportera le projecteur, les denrées alimentaires et ustensiles de service. Prévoir, si possible, 2 portions de chaque texture utilisée au sein de l'établissement

ALIMENTATION EN FINGER FOOD

Public cible :

Tout le personnel de l'établissement.

Objectifs de la formation :

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

Thématiques abordées :

- Définition du finger food
- Indications du 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 :

- 1 fascicule de cours
- 1 attestation de participation



Modalités pratiques :



4 heures



Min. 5 | Max. 20 participants



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



Le formateur apportera blixer, denrées alimentaires et ustensiles de service, ainsi que le projecteur

RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA MODIFICATION DE L'ANNEXE 120



Public cible :

Tout le personnel.

Objectifs de la formation :

- Obtenir les informations claires concernant les modifications de l'annexe 120
- Être conforme à la nouvelle réglementation

Thématiques abordées :

- Alimentation équilibrée et pyramide alimentaire
- Fréquentiel de l'AVIQ
- Dénutrition : prévention/dépistage /prise en charge/suivi
- État et hygiène buccodentaire
- Dysphagie et texture

Cette formation vous aidera à :

Être conforme lors du contrôle de l'AVIQ concernant la nutrition.

Méthode de travail :

Cette formation est principalement théorique. Des conseils et documents seront proposés à la demande des participants.

Chaque participant reçoit :

- 1 fascicule de cours
- 1 attestation de participation

Modalités pratiques :



2 heures



Min. 5 | Max. 20 participants



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



Le formateur apportera le projecteur

PRODUITS D'ENTRETIEN DIVERSEY®



Public cible :

Personnel de cuisine.

Objectifs 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 :

- 1 fascicule de cours
- 1 attestation de participation

Modalités pratiques :

 2 heures

 Min. 5 | Max. 20 participants



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

TECHNOLOGIE RATIONAL®

Public cible :

Personnel de cuisine.

Objectifs 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 :

- 1 attestation de participation



Modalités pratiques :



3 heures



Min. 5 | Max. 20 participants



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



Le formateur apportera les denrées alimentaires et ustensiles de service



Culinoa

La passion du goût au service des collectivités

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