



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, gepersonaliseerde begeleiding of ethiek,...
- **Voor het keukenpersoneel**, training in textuur-gemodificeerde kooktechnieken, koken op lage temperatuur, hygiëne, voedsel-presentatietechnieken, aangepaste voeding voor ouderen,...
- **Voor het bedienend personeel**: opleiding rond zaaldienst, voeding voor ouderen, bordpresentatie...

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
Voeding & Ethiek	8
Bordpresentatie	9
Finger Food	10
De onderhoudsproducten van Diversey®	11
Kooktechnisch advies voor Rational® apparatuur	12

VOEDING MET AANGEPASTE CONSISTENTIE



Praktische zaken:

 4 uur

 Min. 5 | Max. 20 deelnemers

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

 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, bedienend personeel.

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 (waaronder allergenen)
- 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



Min. 5 | Max. 20 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
- Harmonieuze bordpresentatie
- 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



Praktische zaken:



3,5 uur



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

VOEDING VOOR OUDEREN



Doelgroep:

Al het personeel van de instelling.

Doelstellingen van de opleiding:

- De noodzaak van een goede voeding voor ouderen begrijpen
- Het op elkaar afstemmen van de voedingsbehoeften van ouderen en de voedingservice 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
- Slikstoornissen: de verschillende texturen
- Eetomgeving
- Bevordering van goede voeding

Deze opleiding zal u helpen om:

De voedingservice 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



Min. 5 | Max. 20 deelnemers



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



De opleider zal de projector meebrengen

VOEDING & ETHIEK



Praktische zaken:

 3 uur

 Min. 15 | Max. 30 deelnemers

Doelgroep:

Al het personeel van de instelling.

Doelstellingen van de opleiding:

- Het personeel helpen om zich met zorg en vriendelijkheid te gedragen
- Vaardigheden verwerven om de kwaliteit van de zorg te verbeteren, rekening houdend met de mogelijkheden van ouderen

Thema's die aan bod komen:

- Depressie bij ouderen
- Voedselweigering
- Palliatieve zorg
- Voedingsondersteuning en ethiek: di'ethiek?

Deze opleiding zal u helpen om:

Het personeel bewust te maken en aan te zetten tot reflectie over de betekenis van zorg.

Werkmethode:

Introductie en theoretische basis (voor de hele groep).

Deelname aan 3 workshops:

- Praktische situaties en rollenspellen
- Ganzenbordspel (om theoretische onderwerpen op een speelse manier te behandelen)
- Patiëntencasussen: discussies aan de hand van echte voorbeelden

Elke deelnemer ontvangt:

- 1 cursusboekje
- 1 certificaat van deelname

 De zaal voor het theoretische deel moet een muur met een lichte kleur bevatten voor de projectie. 3 lokalen zijn nodig voor de praktische workshops

 De trainers zullen het benodigde materiaal communiceren (bijv. geriatrie stoel)

BORDPRESENTATIE

Doelgroep:

Al het personeel dat verantwoordelijk is voor het opdienen van maaltijden.

Doelstellingen van de opleiding:

- Verbetering van de presentatie van het bord en dienblad
- Verdieping van de technieken voor de presentatie van aangepaste texturen
- Naleving van hygiënevoorschriften bij de presentatie van het bord en het opdienen

Thema's die aan bod komen:

- Eetomgeving: algemene setting, directe omgeving, bord
- Bordpresentatie
- Materiaal
- Service
- Verschillende maaltijden

Deze opleiding zal u helpen om:

Het personeel bewust te maken en de presentatie van het bord te optimaliseren.

Werkmethode:

Eerst een theoretische aanpak, gevolgd door een speelse en praktische sessie. Praktijksituaties en oefeningen zullen de sessie afwisselen. Concrete verbeterpunten worden voorgesteld.

Elke deelnemer ontvangt:

- 1 cursusboekje
- 1 certificaat van deelname



Praktische zaken:



3 uur



Min. 5 | Max. 20 deelnemers



De zaal moet een muur met een lichte kleur bevatten voor de projectie. Vereisten in de ruimte: 2 tafels, een koelkast en een ruimte om af te wassen



De trainer brengt de projector, voedingsmiddelen en servies mee. Voorzie indien mogelijk 2 porties van elke textuur die in de instelling wordt gebruikt

FINGER FOOD

Doelgroep:

Al het personeel van de instelling.

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



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, mallen en een projector

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

 Min. 5 | Max. 20 deelnemers



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

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

Praktische zaken:

 3 uur

 Min. 5 | Max. 20 deelnemers

 Een volledig vrije keuken uitgerust met het Rational® materiaal

 De opleider zal voedingsmiddelen en keukengerei 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