

Textures alimentaires modifiées en cuisine de collectivité

Modifier la texture des aliments tout en conservant la saveur.



Formation continue

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie !

Cette formation vise à approfondir la compréhension des textures alimentaires et leur rôle en cuisine.
Les participants apprendront à :

- Identifier et comprendre les différents types de textures, notamment selon la pyramide IDDSI.
- Améliorer l'aspect visuel des plats grâce aux textures adaptées.
- Accentuer les saveurs et les arômes à l'aide des épices et des cuissons à basse température.
- Travailler la forme et l'esthétique des préparations.
- Maîtriser l'art du dressage pour une présentation optimale.

PROGRAMME :

- Compréhension de la pyramide IDDSI et son application en cuisine
- Exploration et maîtrise des différents types de textures
- Techniques de dressage adaptées aux textures modifiées
- Cuissons spécifiques pour optimiser textures et saveurs.
- Valorisation des apports en protéines (ajout de poudre de protéines)
- Densité énergétique optimisée (utilisation d'huiles végétales, lait entier, crème)
- Surveillance des apports en fibres selon la tolérance digestive
- Adaptation des textures sans altérer la valeur nutritionnelle
- Sensibilisation aux besoins spécifiques des personnes âgées ou atteintes de pathologies chroniques.

Pratique :

Entrées :

- Velouté de potiron avec crème légère et épices douces (texture : lisse homogène - IDDSI 4)
ou
- Mousse de betterave au fromage frais (texture: mousseuse, adaptée à l'IDDSI 4)

Plats :

- Effiloché de veau à la sauce blanquette, purée de carottes et pommes de terre (textures modifiées : viande mixée - IDDSI 5/6)

ou

- Dos de cabillaud émietté, écrasé de petits pois à la menthe (IDDSI 5)

Desserts :

- Flan de poires à la vanille (IDDSI 4)
ou
- Mousse de mangue allégée (IDDSI 4)

Notre formateur : Monsieur Angelo Varone, technicien en hôtellerie et restauration diplômé de l'institut IPSAR en Italie en 2012, parfait ses gammes en tant que Chef et Chef exécutif dans plusieurs établissements haut de gamme en Italie et en Belgique. Il est aujourd'hui consultant spécialisé notamment dans la texture alimentaire modifiée dans le secteur de la cuisine de collectivité.

Formation donné en collaboration avec : **SENES SOLUTIONS**



objectif

Fournir une connaissance approfondie des techniques de cuisson et des différentes textures afin d'améliorer la qualité visuelle et gustative des plats en intégrant la notion de valeurs nutritionnelles.

Détails sur la formation:

Public cible

Personnel qualifié de cuisine de collectivité.
Professionnel de la restauration.

PREREQUIS :

Diplômé du métier de restaurateur.

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 150 €

Durée: 8h00

Dates:

• 20-04-2026

Horaire : de 9h00 à 17h00

Lieu : efp - 292b Rue de Stalle - 1180 Uccle

Places: Min. 8 - Max. 12

CONDITIONS D'ADMISSION

SE MUNIR OBLIGATOIREMENT DE :

Sa tenue professionnelle de cuisine

COMPLETE ET PROPRE (chaussures de sécurité, pantalon et veste de cuisine, tablier, couvre-chef).

Le coût de la formation est à payer au comptant, à l'inscription.

Vous êtes apprenant ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ? Envoyez vos coordonnées par mail à fcc@efp.be pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction sur votre prochaine formation.