

# CUISINE MOULINÉE ET ENRICHIE



## Objectif

Réaliser des plats mixés et enrichis, à la fois appétissants, goûteux et équilibrés

## Contenu

Intérêt de cette approche culinaire comme moyen pour lutter contre la dénutrition (comme celle des personnes âgées)  
Importance des différentes textures et bien fondé de maîtriser les cuissons et les assaisonnements  
Comparaison des différentes textures (entière, hachée, mixée lisse)  
Méthodologie pour obtenir une texture lissée appétissante et saine  
Appréhender avec précision les quantités à produire afin de mieux maîtriser les pertes  
Principes et méthodes d'enrichissement des plats (en texture entière et mixée)  
Confection de préparations mixées enrichies en protéines et calcium à partir de denrées alimentaires communes  
Protocoles d'hygiène pour les mixés  
Différentes techniques de dressage et de service des mets dans différents contenants

## Modalités

Pré-requis : Maîtriser les fondamentaux de la cuisine  
Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques en atelier

## Calendrier et durée

Durée : 3 jours - 21 heures  
Plusieurs sessions dans l'année  
Nous consulter pour les dates

## Financement

Tarifs : nous consulter

## Lieu de formation

Plateaux techniques du lycée polyvalent Valéry Larbaud  
bd Gabriel Péronnet 03300 CUSSET

## Contact

Christophe BERNIGAUD, Conseiller en Formation Continue  
☎ 04 70 97 78 58  
[christophe.bernigaud@ac-clermont.fr](mailto:christophe.bernigaud@ac-clermont.fr)



Greta du bassin Dore Allier  
bd du 8 mai 1945  
03300 CUSSET  
☎ 04 70 31 44 55  
[www.greta-doreallier.fr](http://www.greta-doreallier.fr)



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes