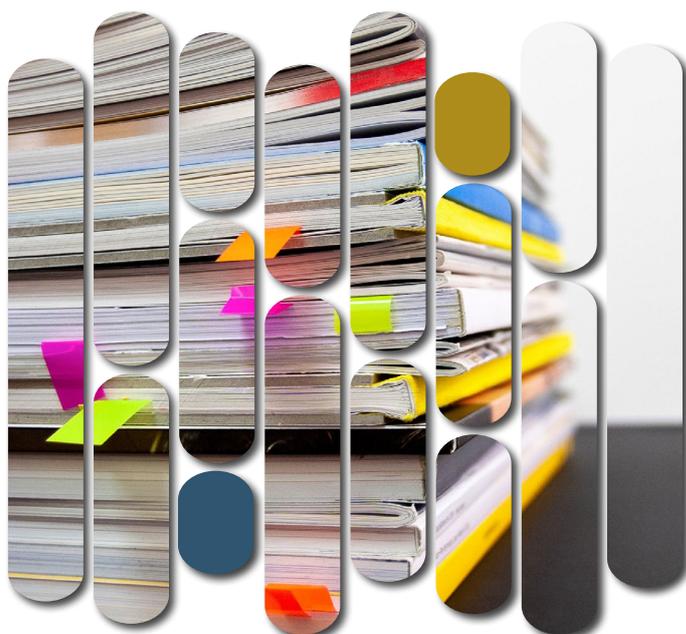


# Nutri CULTURE

## CATALOGUE DE FORMATIONS

Janvier 2022



**Qualiopi**  
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre  
des catégories d'actions suivantes :  
**ACTIONS DE FORMATION**

« Nutri-Culture garantit, en lien avec chaque client, les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap (accueil physique, restauration, hébergement...) et adapte ses supports pédagogiques selon les besoins. ».

**Nutri**  
CULTURE

Nutri-Culture©2021  
Organisation de l'Economie Sociale & Solidaire  
Entreprise Solidaire reconnue d'Utilité Sociale



contact@nutri-culture.com



www.nutri-culture.com



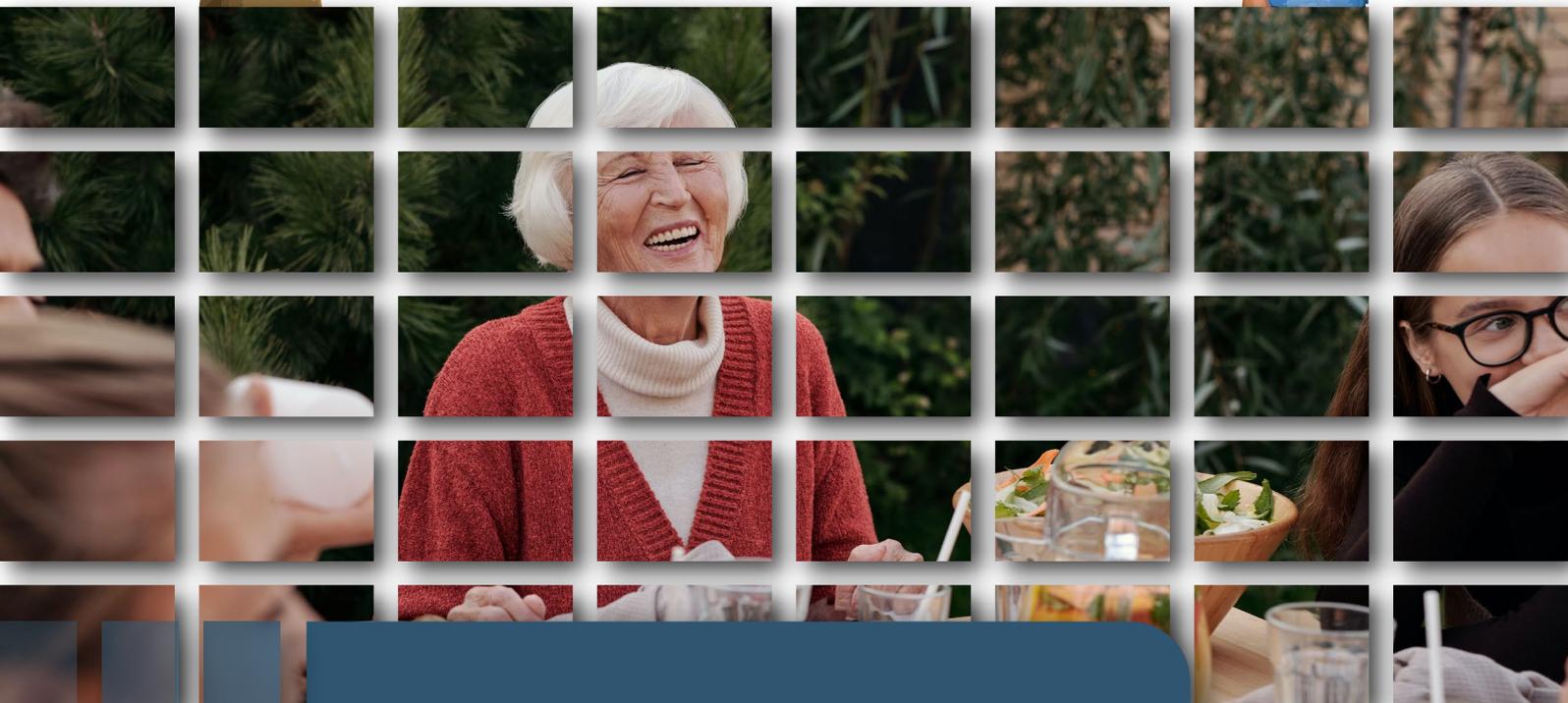
05 55 42 64 13

Janvier 2022

# Nutri CULTURE



## PROGRAMME DE FORMATION « Favoriser un repas Plaisir & Santé »



## FORMATION NUTRI-CULTURE 1©



Nutri-Culture©2021  
Organisation de l'Economie Sociale & Solidaire  
Entreprise Solidaire reconnue d'Utilité Sociale



[contact@nutri-culture.com](mailto:contact@nutri-culture.com)



[www.nutri-culture.com](http://www.nutri-culture.com)



05 55 42 64 13

## PROGRAMME DE FORMATION

### DURÉE



**5 jours**  
soit 3 jours consécutifs  
+ 1 jour à 3 mois  
+ 1 jour à 6 mois

### HORAIRES



**7h / jour**  
A définir

### DATE



**A définir**

### LIEU



**Intra ou Inter  
Etablissement**  
(à déterminer)

### PUBLIC



**Ensemble du personnel  
intervenant autour du repas  
en établissement médico-  
social** : ASH, AS, Infirmier, IDEC,  
médecin co, ergothérapeute,  
orthophoniste, éducateur,  
cuisinier, cadre de direction.

### PRÉREQUIS



**Aucun prérequis**

### CONDITIONS D'ACCES



**Aucune**

### NOMBRE DE PARTICIPANTS



**12**

### INTERVENANT



**Valérie GAUTHIER  
François BERGER**

### MÉTHODES



- > **Affirmative, expositive** : cours  
+ fiches pédagogiques.
- > **Démonstrative** : power point,  
vidéos, ateliers, présentation  
de matériels.
- > **Expérientielle** : observations  
et analyse de situations.  
Contribution des participants  
à partir de cas concrets.  
Pratique en ateliers.

### MOYENS PÉDAGOGIQUES



Power point  
Fiches outils et fiches action.

### COÛT



**990€ / jour**

## Objectifs



A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- » **Connaitre les incidences des caractéristiques et pathologies des convives** sur la prise du repas.
- » **Comprendre l'adéquation entre l'offre et les besoins et demandes des convives** à partir de réalisations culinaires (cuisson, textures, dressage, ...) en atelier pratique.
- » **Adapter l'environnement**, la salle de restaurant, le dressage de la table, la posture à table, la présentation à l'assiette, les quantités et tendretés, aux caractéristiques des convives.
- » **Réaliser un plan d'actions** permettant d'accompagner l'ensemble des équipes dans les changements à mettre en œuvre.

## Contenu



1. Un service restauration en EHPAD :  
Quel rôle? Pour qui ? Pourquoi ?
2. Cadre réglementaire dans un établissement médico-social
3. Pourquoi respecter les cultures, goûts et habitudes de vie ?  
Pour l'établissement limiter le gaspillage alimentaire.  
Pour les résidents lutter contre la dénutrition.
4. Les altérations liées à l'avancée en âge et leurs impacts sur la prise alimentaire
5. Les solutions pour un repas plaisir, adapté à la personne accompagnée :
  - ▷ A - Les préalables : l'environnement - Service - Posture - Accompagnement
  - ▷ B - Les solutions techniques culinaires : La présentation dans l'assiette - Les textures modifiées - Le manger mains - L'enrichissement
  - ▶ Temps d'observation en situation : observation des temps de repas dans l'établissement
  - ▶ Pratique culinaire : l'impact des type de cuisson sur la tendreté, texture modifiée et présentation

### Modalités d'évaluation



Test entrée/sortie  
Mises en situation  
Fiches d'appréciation  
Attestation de participation à la formation présentielle  
Evaluation «à froid» réalisée 3 mois après la fin de la formation

### Contact



[contact@nutri-culture.com](mailto:contact@nutri-culture.com)

Janvier 2022

# Nutri CULTURE

## PROGRAMME DE FORMATION

« Bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective »



## FORMATION NUTRI-CULTURE 2©



Nutri-Culture©2021  
Organisation de l'Economie Sociale & Solidaire  
Entreprise Solidaire reconnue d'Utilité Sociale



[contact@nutri-culture.com](mailto:contact@nutri-culture.com)



[www.nutri-culture.com](http://www.nutri-culture.com)



05 55 42 64 13

## PROGRAMME DE FORMATION

<p>DURÉE</p>  <p>2 jours</p>	<p>HORAIRES</p>  <p>7h / jour A définir</p>	<p>DATE</p>  <p>A définir</p>	<p>LIEU</p>  <p>Intra ou Inter Etablissement (à déterminer)</p>
<p>PUBLIC</p>  <p>Cuisiniers ou personnels de cuisine</p>	<p>PRÉREQUIS</p>  <p>Aucun prérequis</p>	<p>CONDITIONS D'ACCÈS</p>  <p>Aucune</p>	
<p>MÉTHODES</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Affirmative, expositive</b> : cours</li> <li>&gt; <b>Démonstrative</b> : vidéos, Power Point</li> <li>&gt; <b>Expérientielle</b> : analyse de situations, cas concrets.</li> </ul>	<p>NOMBRE DE PARTICIPANTS</p>  <p>12</p>	<p>INTERVENANT</p> 	
<p>MOYENS PÉDAGOGIQUES</p>  <p>Power point Etudes de cas Livret remis aux stagiaires</p>	<p>COÛT</p>  <p>990€ / jour</p>		

## Objectifs



- » Connaître le risque sanitaire lié à la restauration collective : risque microbiologique et allergique
- » Connaître la réglementation en matière de maîtrise du risque sanitaire
- » Apporter les éléments théoriques et accompagner le personnel dans les changements à mettre en œuvre
- » Savoir adapter son travail pour diminuer le risque sanitaire

## Contenu



1. La réglementation en hygiène alimentaire
2. Le risque allergie alimentaire
3. Le risque microbien
4. Les règles d'hygiène pour limiter les contaminations microbiennes : règle des 5 M
5. Les règles d'hygiène pour limiter les multiplications microbiennes
6. Traçabilité
7. Obligation documentaire : le PMS
8. Obligation d'information aux consommateurs

## Modalités d'évaluation



Pré et post-test  
Enquête satisfaction à chaud  
Evaluation à froid

## Contact



[contact@nutri-culture.com](mailto:contact@nutri-culture.com)

Janvier 2022

# Nutri CULTURE

## PROGRAMME DE FORMATION

« Plan de Maîtrise Sanitaire : Formation pratique documentaire »



FORMATION NUTRI-CULTURE 3©



Nutri-Culture©2021  
Organisation de l'Economie Sociale & Solidaire  
Entreprise Solidaire reconnue d'Utilité Sociale



[contact@nutri-culture.com](mailto:contact@nutri-culture.com)



[www.nutri-culture.com](http://www.nutri-culture.com)



05 55 42 64 13

## PROGRAMME DE FORMATION

DURÉE



1 jour

HORAIRES

7h / jour  
A définir

DATE



A définir

LIEU

Intra  
Etablissement

PUBLIC

Cuisiniers ou personnels de  
cuisine

PRÉREQUIS

Avoir un Plan  
de Maîtrise  
Sanitaire propre à  
l'établissementCONDITIONS  
D'ACCÈS

Aucune

MÉTHODES

Mise en pratique de l'ensemble  
des documents de contrôle, de  
traçabilité et d'archivage décrits  
dans le Plan de Maitrise SanitaireNOMBRE DE  
PARTICIPANTS

12

INTERVENANT

MOYENS  
PÉDAGOGIQUESFormation pratique au fil  
de la journée de travail  
du service restauration de  
l'établissement  
Livret remis aux stagiaires  
Attestation de formation

COÛT



990€ / jour

## Objectifs



- » Savoir utiliser l'ensemble des documents de contrôle, de traçabilité et d'archivage en fonction de son poste de travail
- » Comprendre l'importance des contrôles et de l'organisation décrites dans le PMS
- » Savoir mettre en place les actions correctives prévues dans le PMS
- » Savoir tracer toutes les actions permettant de répondre à la réglementation en matière d'hygiène alimentaire

## Contenu



Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire en pratique :

- » Le personnel
- » Les locaux et les équipements : nettoyage et désinfection
- » Les méthodes de travail : séparation des secteurs, marche en avant, l'organisation des secteurs et des tâches par secteur
- » Les marchandises et la gestion des stocks

Les mesures de maîtrise et les autocontrôles associés aux étapes de l'HACCP : les points de contrôle pour la maîtrise du risque sanitaire, procédure et enregistrement

La traçabilité des denrées et du process

Archivage : méthode

## Modalités d'évaluation



Pré et post-test  
Enquête satisfaction à chaud  
Evaluation à froid

## Contact



[contact@nutri-culture.com](mailto:contact@nutri-culture.com)

Janvier 2022

# Nutri CULTURE

## PROGRAMME DE FORMATION « Textures modifiées et manger-mains » INITIATION



FORMATION NUTRI-CULTURE 4-1©



Nutri-Culture©2021  
Organisation de l'Economie Sociale & Solidaire  
Entreprise Solidaire reconnue d'Utilité Sociale



[contact@nutri-culture.com](mailto:contact@nutri-culture.com)



[www.nutri-culture.com](http://www.nutri-culture.com)



05 55 42 64 13

## PROGRAMME DE FORMATION

DURÉE



1 jour

HORAIRES

7h / jour  
A définir

DATE



A définir

LIEU

Intra ou Inter  
Etablissement  
(à déterminer)

PUBLIC

Ensemble du personnel  
intervenant en cuisine en  
établissement médico-social.

PRÉREQUIS



Aucun prérequis

CONDITIONS  
D'ACCÈS

Aucune

NOMBRE DE  
PARTICIPANTS

10

INTERVENANT

Gabriel Serero,  
Chef expert,  
co-fondateur de  
Nutri-Culture

MÉTHODES



- > **Affirmative, expositive** : cours + fiches pédagogiques.
- > **Démonstrative** : ateliers, présentation de matériels, vidéos..
- > **Expérientielle** : Contribution des participants en ateliers.

MOYENS  
PÉDAGOGIQUESPower point  
Dossier remis aux stagiaires  
avec fiches pédagogiques,  
outils et fiches action.

COÛT



990€ / jour

## Objectifs



- » Savoir pourquoi et pour qui faire des textures modifiées (Qui mange quoi ?).
- » Comprendre les références de l'IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative) en termes de granulométrie et de viscosité.
- » Préparer des textures conformes aux nomenclatures internationales (Solides et liquides).
- » Présenter des assiettes adaptées aux facultés de chacun (Formes - couleurs - textures).
- » Adapter les préparations au manger-mains.

## Contenu



### THÉORIE & PRATIQUE

- » Les avancées en âge, caractéristiques et polypathologies, et leurs effets sur le repas.
- » Les troubles d'identification, de préhension, de mastication et de déglutition liés aux polypathologies.
- » Définition des différentes textures : normales, modifiées, Finger Food (manger-mains).
- » Les contours du manger-mains et des textures modifiées : Qui est concerné ? Dans quelles conditions ?
- » Le contexte psycho-affectif, la relation à la famille...
- » Adaptation de plats traditionnels à la pratique du manger-mains et de textures modifiées (formes, couleurs, choix du matériel, positionnement, posture des soignants...).
- » Réalisation de plats en textures modifiées pour des personnes dysphagiques (textures modifiées et manger-mains). De la cuisson adaptée aux capacités des résidents à la transformation en texture modifiée conforme au référentiel IDDSI.
- » Réalisation d'assiettes à la présentation soignée (formes, couleurs, géométrie).

### Modalités d'évaluation



Test entrée/sortie  
Mises en situation  
Fiches d'appréciation  
Attestation de participation à la formation présentielle  
Evaluation «à froid» réalisée 3 mois après la fin de la formation

### Contact



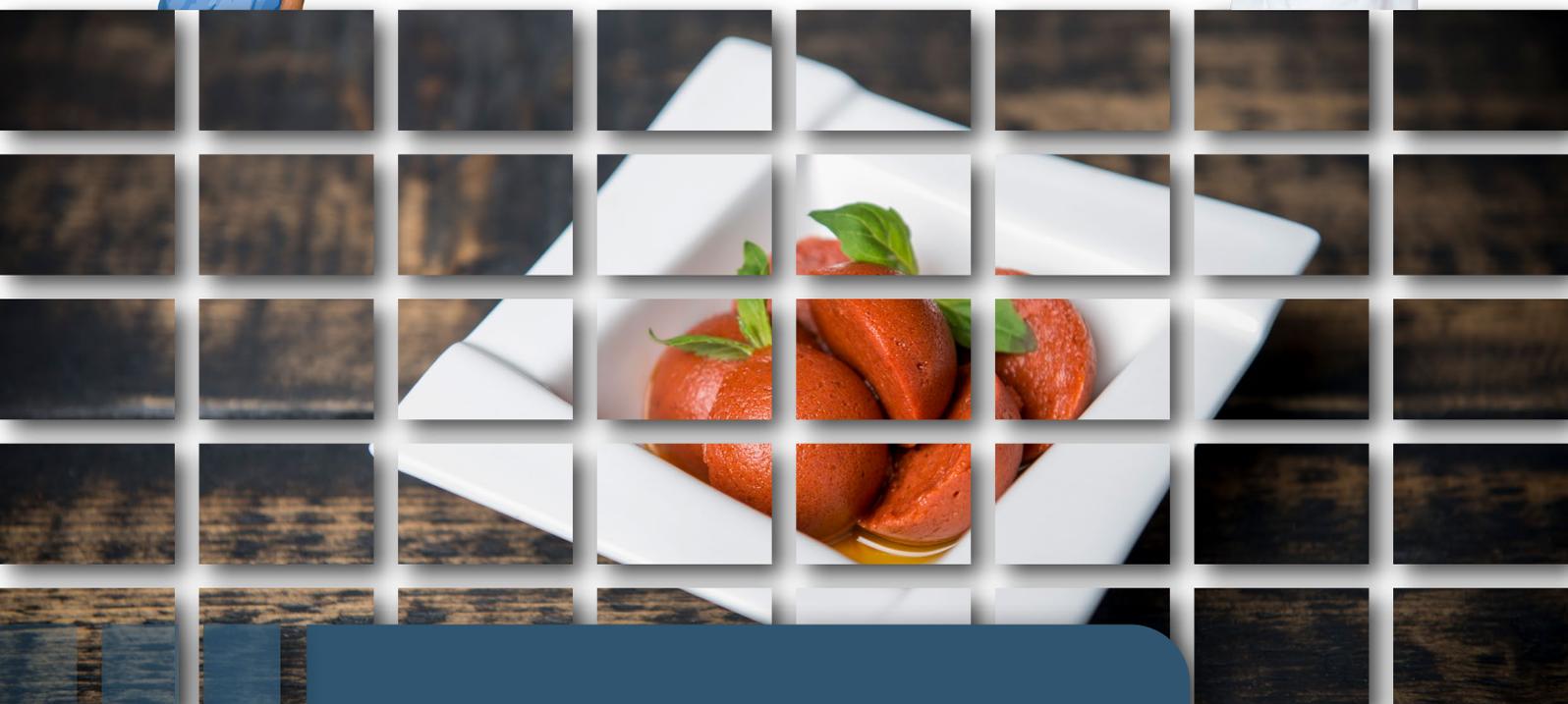
[contact@nutri-culture.com](mailto:contact@nutri-culture.com)

Janvier 2022

# Nutri CULTURE



## PROGRAMME DE FORMATION « Textures modifiées et manger-mains » PERFECTIONNEMENT



FORMATION NUTRI-CULTURE 4-2©



Nutri-Culture©2021  
Organisation de l'Economie Sociale & Solidaire  
Entreprise Solidaire reconnue d'Utilité Sociale



[contact@nutri-culture.com](mailto:contact@nutri-culture.com)



[www.nutri-culture.com](http://www.nutri-culture.com)



05 55 42 64 13

## PROGRAMME DE FORMATION

DURÉE



2 jours

HORAIRES

7h / jour  
A définir

DATE



A définir

LIEU

Intra  
(à déterminer)

PUBLIC

Ensemble du personnel  
intervenant en cuisine en  
établissement médico-social.

PRÉREQUIS



Aucun prérequis

CONDITIONS  
D'ACCES

Aucune

NOMBRE DE  
PARTICIPANTS

10

INTERVENANT

**Gabriel Serero,**  
Chef expert,  
co-fondateur de  
Nutri-Culture

MÉTHODES



- > **Affirmative, expositive** : cours + fiches pédagogiques.
- > **Démonstrative** : ateliers, présentation de matériels, vidéos..
- > **Expérientielle** : contribution des participants en ateliers.

MOYENS  
PÉDAGOGIQUESPower point  
Dossier remis aux stagiaires  
avec fiches pédagogiques,  
outils et fiches action.

COÛT



990€ / jour

**Objectifs**

- » Savoir pourquoi et pour qui faire des textures modifiées (Qui mange quoi ?).
- » Anticiper le menu du jour pour éviter les transformations inutiles (Limiter les gaspillages).
- » Comprendre les références de l'IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative) en termes de granulométrie et de viscosité.
- » Préparer des textures conformes aux nomenclatures internationales (Solides et liquides).
- » Savoir présenter des assiettes adaptées aux facultés de chacun (Formes - couleurs - textures).
- » Savoir adapter les préparations au manger-mains.
- » Savoir enrichir les préparations naturellement.

**Contenu****JOURNÉE 1**

- » Les aspects légaux et les recommandations professionnelles autour des repas
- » Les avancées en âge, caractéristiques et polypathologies, et leurs effets sur le repas : les troubles d'identification, de préhension, de mastication et de déglutition
- » Les mécanismes et processus indispensables à un juste statut nutritionnel : la dénutrition.
- » La prise en compte du contexte psycho-affectif, de l'histoire de vie, de la relation à la famille...

**JOURNÉE 2**

Les solutions techniques pour un repas plaisir et santé :

- » La phase céphalique comme préalable : la réalisation d'assiettes à la présentation soignée (formes, couleurs, géométrie).
- » Les cuissons adaptées aux caractéristiques des personnes accompagnées.
- » L'adaptation et la réalisation de plats en texture modifiée et manger mains répondant au référentiel IDDSI.
- » La granulométrie et viscosité des textures modifiées (cf nomenclature internationale) pour favoriser les apports hydriques et faciliter la déglutition.
- » L'enrichissement : Les techniques autour de l'enrichissement des plats en texture normale et modifiée : règles et enrichissement naturel.
- » Anticiper le menu et les déclinaisons pour éviter les transformations inutiles (Limiter les gaspillages).

**En atelier :**

- » Proposition et réalisation de plats en texture modifiée pour des personnes dysphagiques (textures modifiées et manger-mains) en vue d'une dégustation auprès d'un panel de résidents concernés.
- » Réalisation d'assiettes à la présentation soignée (formes, couleurs, géométrie).
- » Proposition d'enrichissement naturel : quels aliments pour quel apport, recettes salées et sucrées

**Modalités d'évaluation**

Test entrée/sortie  
Mises en situation  
Fiches d'appréciation  
Attestation de participation à la formation présentielle  
Evaluation «à froid» réalisée  
3 mois après la fin de la formation

**Contact**

[contact@nutri-culture.com](mailto:contact@nutri-culture.com)

# Nutri CULTURE

NUTRI-CULTURE SAS - SAS au capital de 72600 €  
1 Rue Charretière - 87200 Saint-Junien - France  
Organisme de formation / Habilitation  
N°74870137387  
N° Data Dock 0013436  
Siret : 52751204000058 - Naf : 7022Z  
TVA : FR47 527 512 040 - RCS Limoges

✉ [contact@nutri-culture.com](mailto:contact@nutri-culture.com)

🌐 [www.nutri-culture.com](http://www.nutri-culture.com)

☎ 05 55 42 64 13

Nutri-Culture©2021  
Organisation de l'Economie Sociale & Solidaire  
Entreprise Solidaire reconnue d'Utilité Sociale



« Nutri-Culture garantit, en lien avec chaque client, les conditions d'accessibilité aux personnes en situation de handicap (accueil physique, restauration, hébergement...) et adapte ses supports pédagogiques selon les besoins. »