

# Formation semi-gratuite



Solutions pour la Dysphagie

## Formation de niveau 2 – Techniques complémentaires

### Démonstration, Formation et Dégustation

<b>METHODE</b>	Apports théoriques Contribution des participants Exercices pratiques
<b>CONTENU</b>	Clarification entre les différentes notions et procédés : mixés, haché et autres textures déstructurées Les personnes concernées : Qui peut/doit manger en textures adaptées ? Les outils : utilisation des différents types de moules Nutri-Culture et EFC Appréhender les besoins d'enrichissement, découverte du Easy-Prot La composition des menus et l'intégration des nouvelles textures  Exercices pratiques sur les différents produits et textures : réalisation d'un menu complet (entrée, plat, dessert)

### Modalités organisationnelles

<b>PUBLIC</b>	Cuisiniers, diététiciens et professionnels des problématiques liées à la dysphagie <i>Groupe limité à 15 personnes</i>
<b>DUREE</b>	1 demi journée, de 8h30 à 12h30
<b>LIEU</b>	Les Loges du Goût, Rue Sainte Beuve 9, 1005, Lausanne
<b>DATES</b>	13 novembre 2017
<b>COUT</b>	100.-CHF par participant