

Le Carrefour des compétences

La restauration

4^{ème} Conférence Régionale du RESCLAN

Champagne Ardenne

Reims Management School

François AMIGON - Ingénieur en restauration



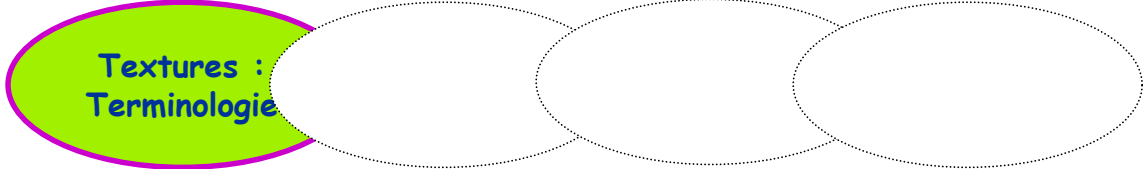


Textures :
Terminologie

« Il n'existe aucune norme, ni uniformité dans les appellations et pratiques »

- Nombreux termes :
 - Mixé, haché (fins, gros grains), égrené, lisse, mouliné, liquide, semi liquide,...
- Seule référence normative
 - Norme AFNOR NF V 46-101 d'août 1997
« Viandes et produits à base de viande - Hachés de viandes ou d'abats, sans additif et cuits dans leur conditionnement final »





« Alors prenons un exemple... »

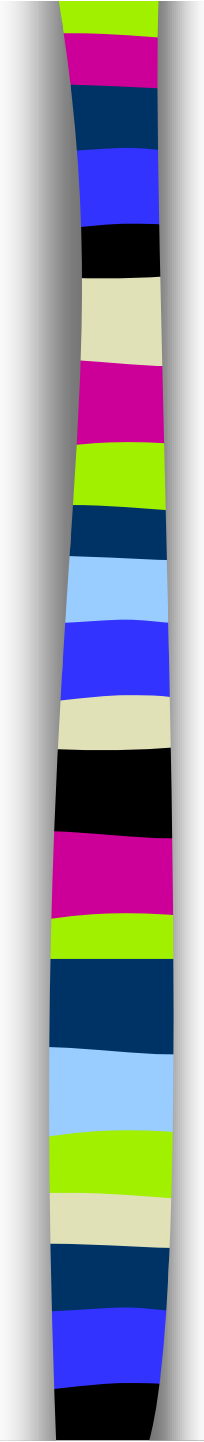
Signes cliniques	Texture	Forme
	Normale	Viande + Légumes
	Viande Moulinée	Viande mixée + Légumes
Problème de mastication	Mixée	Viande mixée + Purée de Légumes
Troubles de la Déglutition et +/- de mastication	Mixée "AVC"	Viande mixée + Purée de Légumes
Troubles de la Déglutition	Lisse	Purée de (VPO + Légume + Féculent)
	Semi liquide	
	Liquide	

Rééducation Neurologique

Phase 2

Phase 1

Seniors





Dans une
Cuisine
Hospitalière

« 2 solutions se présentent à vous... »

➤ FAIRE ou FAIRE FAIRE ?

- FAIRE des plats à texture modifiée «Maison»

Ou

- ACHETER des plats à texture modifiée dans l'Agro-alimentaire

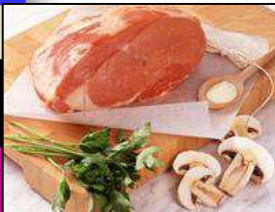


Dans une
Cuisine
Hospitalière

«Sélection matières premières & communication»

➤ Sélection Matière Première

- ✓ Privilégier des produits frais, du même niveau qualitatif que pour les plats à texture normale
- ✓ Sélectionner les morceaux et soyez précis dans la rédaction de vos cahiers des charges, car ils ne sont pas tous déstructurables



(Ex. Émincé de dinde plutôt que du sauté de dinde car présence de gaines de tendons, Sauté d'agneau sans Bout de Nerfs, etc.)

➤ Communication

- ✓ En cuisine : qualité des matières premières, des recettes et des productions
- ✓ Dans les services : osez goûter les plats à texture modifiée et valorisez les, par vos propos lors du service





Cas de Mme
R. (50 ans)

« Poursuivons avec le cas de Mme R. (50 ans),... »

Alimentation de Mme R. en 2 temps :

- **Phase 1** : Plats lisses pour réalimentation
 - ✓ Purée de V.P.O. + légumes + féculents
 - ✓ Apport de féculents dans la recette est intéressant car Mme R. présente un diabète
 - ✓ Volume : 300g avec forte concentration protéino-énergétique

Objectif : Évaluation de sa capacité à déglutir





Cas de Mme
R. (50 ans)

« Poursuivons avec le cas de Mme R. (50 ans),... »

Phase 2 : Repas Mixé «AVC»

- ✓ Viande cuisinée en sauce et mixée associée à une purée de légumes
- ✓ Apport de féculents dans la purée car Mme R. présente un diabète

Objectif : Retour progressif d'aliments
à texture normale



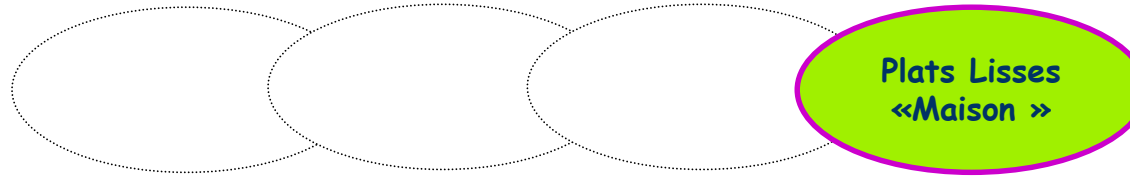
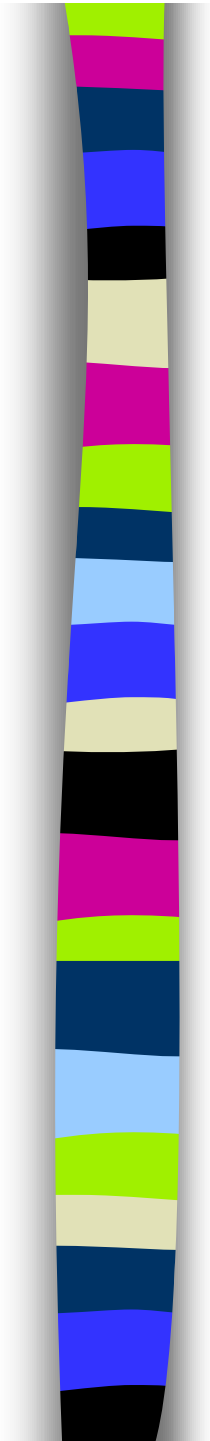


Plats Lisses
«Maison »

1. Définition & Appellation

- Il s'agit d'un Plat complet, d'un grammage de 300 gr., composé d'1/3 de V.P.O, d'1/3 de légumes et d'1/3 de féculents
- Appellation
 - ✓ Il faut absolument veiller à ce que l'appellation soit en phase avec les ingrédients de la recette
(Ex. Bœuf Basquaise typé poivrons, tandis que le Bœuf Provençal est typé ratatouille + herbes aromatiques)





2. Couleur & Goût

- Couleur
 - ✓ Dans la mesure où la texture est toujours la même en bouche, jouer sur les couleurs afin de favoriser l'appétence
- Goût
 - ✓ Il ne faut pas hésiter à mettre au point des recettes aux goûts très marqués, avec un goût perçu en bouche fidèle à l'Appellation





Plats Lisses
«Maison »

3. Enrichissement des recettes

- Apport de Calories
 - ✓ Meilleure assimilation des protéines si apport de calories en quantité suffisante (Huile, beurre, crème,...).

- Apport de Protéines
 - ✓ Animales plutôt que végétales
 - Privilégier les oeufs, le fromage, le jambon, le poisson plutôt que des protéines végétales.
 - ✓ « Naturelles » plutôt qu'artificielles
 - Privilégier les oeufs, le fromage, le jambon, le poisson plutôt que des protéines en poudre
 - **Sinon : Amélioration de la valeur protéique de vos préparations, mais baisse du taux de consommation**





Plats Lisses
«Maison »

4. La Présentation : difficulté majeure de ce type de Plats cuisinés

- Pas de texture = pas de forme
- Utilisation de produits texturants, d'épaississants, de gélifiants ?
 - ✓ **Ce n'est plus de la cuisine...**
- Présenter les plats à texture modifiée sous forme de Quenelles, en utilisant des poches à douilles, etc.
 - ✓ **Ce qui est valable pour 10 couverts ne l'est pas pour 50, 100 et même 1000...**
- Privilégier des contenants de type ravers avec des formes et des couleurs différentes et originales
 - ✓ **Facilité de dressage des plateaux repas**





Plats Lisses
«Maison »

5. Process de production

➤ Pratiques variables

- ✓ Dépendant de la taille de la structure

Du menu du jour déstructuré avant l'envoi à la fabrication de grosses séries de recettes, à fréquence hebdomadaire et éventuellement pasteurisées pour allongement de la DLC

➤ De la rigueur dans la mise en Oeuvre

- ✓ Hygiène : car plats cuisinés très sensibles
- ✓ Temps de mixage : A respecter afin de garantir une constance de la texture
- ✓ Respect de la quantité d'ingrédients et de la Fiche Tech.

➤ Matériel

- ✓ Fiabiliser le Process

Toujours prévoir un 2^{ème} équipement, même de plus petite capacité afin de faire face à d'éventuelles pannes



1. Définition

- Il s'agit d'un Repas à texture Mixée «AVC» composé de :
 - ✓ Mousse de légumes,
 - ✓ Viande mixée en sauce,
 - ✓ Purée de légumes,
 - ✓ Produit laitier ou Dessert à texture modifiée :
 - Crème brûlée,
 - mousses diverses sucrées ou sans sucre,
 - glaces,
 - crème pâtissière aromatisée,
 - Etc.

Viandes
Mixées
«Maison »



2. Couleur & Goût

➤ Couleur

- ✓ Dans la mesure où la texture est toujours la même en bouche, jouer sur la variété des couleurs afin de favoriser l'appétence
- ✓ Séparer les ingrédients : V.P.O., Légumes et Féculents (Si possible)









➤ Goût

- ✓ Il ne faut pas hésiter à mettre au point des recettes aux goûts très marqués (Jambon mixé avec sauce Madère, Bœuf mixé avec sauce au vin rouge, etc.)

Viandes
Mixées
«Maison»











« Il faut également penser variété, car... »

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Midi				
Soir				













« Il faut également penser variété, car... »

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Midi				
Soir				



« Il faut également penser variété, car... »

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi					
Soir					



Textures :
Terminologie

Dans une
Cuisine
Hospitalière

Cas de Mme
R.(50 ans)

Plats Lisses
«Maison »

« Nécessité d'évaluer les prestations de restauration... »

- En participant aux Commissions des menus
- En dégustant fréquemment vos productions de plats à texture modifiée
- En encourageant les équipes soignantes à goûter les plats à texture modifiée
- En visitant régulièrement les services et «en allant à la rencontre» des Patients & des Résidents

Plats Lisses
«Maison »

Variété

EVALUATION

