

PURÉE ALIMENTAIRE

DE L'OMBRE À L'ÉCLAT DU JOUR



Lorsque la mastication et la déglutition deviennent difficiles, cela ne signifie pas que le plaisir de manger disparaît. Même pour les personnes ayant des problèmes de mastication et de déglutition (dysphagie), il est possible de servir des repas appétissants avec peu d'effort. Nos applications sont adaptées à ton quotidien en cuisine et peuvent être facilement dérivées de ton plan de repas. Élargis tes connaissances sur les aliments adaptés à la consistance et les aspects thérapeutiques associés. Lors de la mise en pratique pendant l'atelier, tu pourras appliquer immédiatement les nouvelles connaissances acquises, accompagnées de conseils et astuces supplémentaires.

VOICI CE QUI T'ATTEND

- Introduction à l'acte de déglutition et de mastication
- Découverte du menu de la journée sous forme purée, du petit-déjeuner au dîner
- Utilisation de divers outils (distributeur iSi, Pacojet, vaisselle de présentation, etc.)
- Mise en œuvre de solutions pour les salades, les entrées, les plats principaux et les desserts sur place
- Préparation de différentes consistances
- Résumé des contenus et recettes sous forme de document à emporter

DATES

05. MÄRZ 2026

03. SEPTEMBER 2026

HORAIRES :

9h30-15h30

ORT:

Chefmanship Centre
Thayngen

INFORMATIONS

COÛTS :

290 CHF par personne
repas compris

REMARQUE :

apporter une veste de cuisine

TES INTERVENANTS



STEFAN FURRER & ANDREAS WILLINER
Conseil culinaire spécialisé
PATRICIA WÜEST
Logopède diplômée