

# DAGPLANNING

## TRAINING GESPECIALISEERD ZORG CHEF-KOK / KOK VOOR DE DOELGROEP ONCOLOGISCHE PATIËNTEN

### DAG 1 INLEIDING EN KENNISMAKING

Smaak een bijzonder geheel.

Alles over smaak opgebouwd rondom de smaaktafel.

De optimale menukaart voor de doelgroep.

Ontwikkelen van recepturen voor de doelgroep.

### DAG 2 RICHTING IN SMAAK

Werken met een smaakpaspoort en omgaan met smaakhandicaps.

### DAG 3 ETEN EN GEZONDHEID

De gevarendriehoek vet, suiker en zout.

Ondervoeding: energie en eiwitverrijking.

### DAG 4 TEXTUUR

Kauw- en slikproblemen, consistentie en IDDSI (\*) richtlijnen.

*(\*) IDDSI: staat voor IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative. Het is een internationaal raamwerk dat gebruikt wordt om verschillende consistenties van eten en drinken in te delen.*

### DAG 5 ETEN EN VOEDINGSWAARDEN

Productpaspoort en duurzame grondstoffen.

**Slotbijeenkomst:** Gezamenlijke evaluatie met presentatie van bereikte resultaten.