Le manger-mains : favoriser l’autonomie et le plaisir de manger

Objectifs

- Comprendre les principes et les enjeux du manger-mains
- Identifier les situations dans lesquelles le manger-mains est pertinent
- Favoriser l’autonomie alimentaire et le plaisir de manger
- Adapter l’accompagnement tout en garantissant sécurité et respect de la personne

Le + de la formation

Une approche positive du manger-mains comme levier d’autonomie, de dignité et de plaisir, au-delà des seules contraintes alimentaires.

Public concerné et pré-requis

- Personnel soignant et accompagnant
- Personnel hôtelier et de restauration
- Tout professionnel impliqué dans l’accompagnement des repas

Programme

Jour 1 – Comprendre le manger-mains et ses enjeux

- Définition et principes du manger-mains
- Intérêts pour l’autonomie, l’estime de soi et le plaisir alimentaire
- Situations concernées : troubles cognitifs, troubles moteurs, fatigue
- Représentations professionnelles et freins au manger-mains
- Place du manger-mains dans la démarche de bientraitance

Jour 2 – Mettre en œuvre le manger-mains au quotidien

- Conditions de mise en place : environnement, posture, accompagnement
- Sécurité alimentaire et prévention des risques
- Respect des rythmes, des habitudes et des choix de la personne
- Coordination entre équipes soignantes et restauration
- Inscription du manger-mains dans le projet personnalisé

Votre intervenant

Diététicien(ne) nutritionniste spécialisé(e) en nutrition de la personne âgée et dénutrition

Notre démarche

Études de situations concrètes, analyses de pratiques autour des temps de repas, ateliers de réflexion sur l'organisation et l'accompagnement, supports visuels, échanges inter-métiers.

Intra

Jours : 2 jours

Tarif : Devis personnalisé sur demande

Dans votre établissement - Partout en France

Demande de contact
Demande de devis
Pré-inscription

Dernière modification le 22 juillet 2026 à 14h23

FORMAVENIR PERFORMANCES
139 avenue Jean Jaurès - 75019 PARIS
01 53 19 80 30
contact@formavenir-performances.fr