

Formation : Le Manger-Mains

INFORMATIONS :

Public concerné et pré-requis :

Durée : 2 jours

Intervenant :

Déjeuner compris

NOS SESSIONS :

OBJECTIFS :

- Mettre en place une alimentation « manger-mains » pour autonomiser la personne âgée dépendante.
- Réinstaurer le plaisir de manger et la convivialité autour du repas.
- Impliquer tous les personnels concernés dans une démarche globale de prise en charge et leur transmettre un savoir-faire spécifique autour du manger-mains.

PROGRAMME :

Le contexte d'un repas en texture modifiée

- Caractéristiques des personnes âgées concernées
- Importance de l'alimentation dans la vie du résident

Formation : Le Manger-Mains

Comment privilégier votre cuisine traditionnelle

- Les machines ou accessoires à utiliser

Les différentes textures

- Une prestation adaptée, pas un substitut
- Quelle texture pour quelle pathologie

Les techniques d'élaboration – à partir du menu du jour

- Techniques de cuisson spécifiques (basse température, cuisson lente)
- Les produits permettant d'obtenir une consistance adaptée
- Préserver l'aspect de la préparation
- Les modifications des méthodes culinaires : La sur cuisson...

Les règles de créativité

- Le respect des volumes
- Association des saveurs
- Association des couleurs
- Techniques de mise en valeur du produit
- Les aliments : à utiliser en l'état – à proscrire

Le Manger Mains

- Adapter la consistance de certains aliments
- Proposer des formes pour la prise en mains (boulette, bâtonnet, cube...)

La sécurité alimentaire

- Rappel des règles d'hygiène alimentaire
- Analyse des risques spécifiques

Comment travailler, selon le menu du jour

Formation : Le Manger-Mains

NOTRE DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

EVALUATION & LIVRABLES