



Formation : Les textures modifiées

INFORMATIONS :

Public concerné et pré-requis:

Personnel de cuisine

Durée : 2 jours

Intervenant :

Directeur de restauration collective

CONTEXTE :

Les personnes résidentes accueillies dans les structures hospitalières et médico-sociales ne sont pas toutes en capacité de se nourrir d'aliments « durs ».

L'instant du repas constitue pourtant pour elles un moment fort de la journée, et il est essentiel de conserver au repas ce caractère de plaisir irremplaçable.

C'est afin de permettre une fabrication modifiée des produits utilisés chaque jour dans la préparation des repas que la formation des responsables et agents de cuisine à ces techniques spécifiques constitue un élément clé de la prise en charge nutritionnelle des patients concernés.

LE + DE LA FORMATION

Réalisation de repas à textures modifiées, de l'achat des ingrédients à la préparation jusqu'à la dégustation, accompagnée de manière ludique par le formateur.

OBJECTIFS :

- Comprendre les bénéfices thérapeutiques des repas à textures modifiées
- Identifier la diversité des repas modifiés et leurs applications



Formation : Les textures modifiées

- Réaliser et présenter des repas à textures modifiées savoureux et attrayants pour les résidents
- Développer sa créativité dans l'élaboration de ces repas

PROGRAMME :

Jour 1 : Contexte et caractéristiques d'un repas à texture modifiée

- Rappels du rôle de la mastication et de la salivation lors du passage des aliments
- Caractéristiques des personnes concernées
- Principes diététiques en cas de mastication défectueuse
- Les éléments favorisant la déglutition

La texture modifiée

- Un menu adapté
- Les différentes textures adaptées

Techniques d'élaboration des produits a texture modifiée

Mise en pratique : des courses à la réalisation de repas à texture modifiée

Jour 2 : Règles de créativité appliquées aux textures modifiées

- Techniques de cuisson
- Association des saveurs
- Laisser son identité au produit
- Le visuel et la décoration

La réglementation applicable à ces produits :

- Les règles de la remise en température
- Les délais de conservation
- Les délais entre la fin de la préparation et le service



Formation : Les textures modifiées

NOTRE DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

- Une approche pédagogique concrète et pragmatique s'appuyant sur des méthodes de pédagogie active : alternance d'exposés théoriques courts, d'études de cas, d'analyse de pratiques...
- L'élaboration de repas à texture modifiée durant la formation

— EVALUATION & LIVRABLES

- Un questionnaire préalable à la formation adressé à chaque stagiaire pour identifier les attentes de chacun et adapter l'intervention.
- Une évaluation de la satisfaction et des connaissances.

- Une documentation pédagogique remise à chaque participant.
- Une attestation de suivi de formation