



INTRA

Prestations hôtelières Gestion des organisations

## Formation : Le Manger-Mains

### INFORMATIONS :

**Public concerné et pré-requis:**

**Durée :** 2 jours

**Intervenant :**

### 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

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



## Formation : Le Manger-Mains

---

- 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



INTRA

Prestations hôtelières Gestion des organisations

## Formation : Le Manger-Mains

---

NOTRE DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

— EVALUATION & LIVRABLES

---