



**Durée : 2 jours**



**Intervenants**

Diététicienne, nutritionniste



**Public visé et prérequis**

- Tout public en lien avec les résidents

- Pas de prérequis

### Objectifs et compétences professionnelles visés

- Connaître les besoins nutritionnels de la personnes âgées
- Comprendre la démarche et les principes du « Manger Mains »
- Savoir adapter un menu en menu « Manger Mains »
- Savoir enrichir l'alimentation pour lutter contre la dénutrition
- Savoir élaborer différentes préparations en « Manger Mains »

### Programme de la formation

#### Alimentation de la personne âgée

- Le repas : un besoin biologique, social et psychologique
- L'importance de l'alimentation dans la vie de la personne âgée.
- L'importance de l'environnement : la salle à manger, la décoration, la disposition des tables, le placement des résidents et leur confort
- Rappel des besoins nutritionnels de la personne âgée

#### Les troubles du comportement alimentaire et enrichissement alimentaire chez la personne âgée

- Les causes et les conséquences de la dénutrition. La spirale de la dénutrition
- La définition de l'enrichissement de l'alimentation
- La mise en œuvre des techniques d'enrichissement
- La place des compléments nutritionnels oraux

#### Le Manger Mains

- La démarche du « Manger Mains » : projet d'autonomisation des personnes présentant des troubles pratiques et/ou cognitifs lors des repas
- Les risques et les freins du Manger Mains pour les personnes âgées

#### Atelier culinaire

- Élaborer un menu pour une alimentation normale équilibrée à texture modifiée en « Manger Mains », les divers types de préparations : boulettes, bâtonnets, cubes, flans, galettes, quenelles
- Valoriser la présentation des aliments mixés ou moulinsés par la créativité : respect des volumes, associations saveurs, couleurs, des formes faciles à prendre avec les doigts.
- Connaître l'importance de l'utilisation d'assiettes adaptées à la présentation des aliments
- Rappel des différents ingrédients et ustensiles nécessaires

#### ■ Mise en œuvre de recettes :

- 1 recette Manger Mains en texture normale : exemple *chili con carne* (sous forme de bouchées),
- 1 recette Manger Mains mixée salée : exemple quenelle de veau ou de volaille,
- 1 recette Manger Mains mixée sucrée : gâteau de semoule
- 1 recette enrichie salée Manger Mains en texture normale : cubes de coquillettes enrichies
- 1 recettes enrichie salée Manger Mains en texture normale tulipes de bacon aux poivrons et courgettes
- 1 recette enrichie salée Manger Mains en texture mixée : pain de cabillaud enrichie
- 1 recette enrichie salée Manger Mains en texture normale : cake à la raclette et lardons
- 1 recette enrichie salée Manger Mains en texture mixée : « Cassolette » de Fruits de Mer au Curry façon Manger Main
- 1 recette enrichie sucrée Manger Mains en texture mixée : tiramisu revisité

#### Le nombre de recettes sera à adapter en fonction du nombre de stagiaires.

*Nécessité de disposer d'une cuisine spacieuse.*

*Prévoir des kits pour pouvoir entrer dans les cuisines en respectant les normes de sécurité alimentaires (blouses, charlottes jetables...).*

*Les ingrédients correspondant aux préparations sont mis à disposition par l'institution ou bien fournis et facturés par l'organisme de formation*

Tarif et dates Inter : Consulter le calendrier des formations Inter

Tarif Intra/groupe (présentiel, distanciel, sur-mesure) : Nous contacter