



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 moulinés 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