

REALISER ET PRESENTER DES REPAS A TEXTURES MODIFIEE / LE « MANGER - MAINS »

Formateur :

Formateur Chef de cuisine, gastronome

Public concerné :

Personnel de cuisine, kinésithérapeute, médecin, diététicien, aidants au repas.

Durée : 3 jours (21 H)

Dates : nous consulter

Lieu : dans vos locaux

Coût :

- En Intra: nous consulter

Pour toutes demandes de renseignements :

Audrey TROUILLARD
formation.maletsroit@cfsm56.fr

OBJECTIFS

- Maintenir le plaisir de manger, tout en respectant les besoins nutritionnels de la personne âgée (calories, nutriments, vitamines, minéraux, eau..)
- Adapter les menus afin de prévenir les risques nutritionnels liés au vieillissement
- Développer en équipe une stratégie d'amélioration de l'instant repas.

PROGRAMME

Indications des textures modifiées :

Différentes textures : comment choisir ?

Adapter les menus en fonction du type de convives : rappels sur les problèmes de déglutition, mastication et dysphagie.

Permettre une nourriture diversifiée pour des personnes ayant de graves de problèmes mastication et de déglutition, ou des problèmes de dénutrition.

Maintenir le plaisir de manger et la convivialité des repas adaptés.

Mettre en œuvre des recettes savoureuses afin de satisfaire les besoins nutritionnels des personnes âgées ou en situation d'handicap.

Distinguer le mixé du mouliné.

Présentation des plats dans leur ensemble, texture normal et modifiées

Respect des températures en tenant compte du temps de distribution.

Travailler sur les assaisonnements de tous les plats préparés et l'importance de goûter.

Textures modifiées : pour qui et pourquoi ?

Rappel sur les indications de la texture modifiées et difficultés à mastiquer

1. Troubles de déglutition, surtout pour le nouveau cuisinier.
2. textures modifiées : comment les décliner pour les repas du soir.
3. mise en place des fiches techniques

Recettes de préparations en textures modifiées

En commencer plusieurs selon les grandes catégories de plats : Entrées, plat protidique, desserts :

Procédure hygiène pour les textures modifiées les risques bactériologiques majeurs et les bonnes pratiques à adapter au cours du processus (préparation, mixage, cuisson, refroidissement, remise en température, distribution).

Technique de cuisson "basse température".

-le manger -main

FORMATION

Centre de formation Saint Michel

Aspects organoleptiques des textures modifiées :

- Préserver les saveurs, les goûts et les couleurs.
- Prendre plaisir à manger tout en mangeant équilibré.
- Respecter les goûts des personnes en situation de handicap.
- Respecter les règles d'équilibre alimentaire.
- Comment cuisiner les légumes et les viandes pour les rendre plus savoureux : valorisation des hachés, mixés
- Comment préparer les viandes pour éviter la recuisson dans les chariots chauds : les différents modes de cuisson.

Les différentes sauces : préparations pour viandes, poissons avec fiches de recette pour chaque préparation.

- Revoir la présentation des textures modifiées dans les assiettes, mises en valeur des plats et d'un menu, présentation d'une assiette en salle de restaurant.

Former les cuisiniers sur la transformation et déclinaison des menus de base en texture modifiées.

- Savoir adapter le matériel de cuisines spécifique à la pratique des textures modifiées.

Aspect bactériologique des textures modifiées :

Les principaux risques bactériologiques des textures modifiées, les points critiques et points de maîtrise.

- Réalisation des procédures d'hygiène spécifiques et des modes opératoires pour les différentes préparations modifiées (entrées, plat protidique et accompagnements, laitages et desserts)
- Refroidissement et remise en température.

La formation va permettre également de :

Voir les différents produits de saisons que nous n'avons pas vu quant à eu lieu la formation (exemple menus pour les fêtes de Noël et l'An).

Elaborer des fiches techniques de recettes pour les entrées, les plats principaux, les laitages et desserts divers.

Organiser la production des textures modifiées :

Voir la planification sur une semaine fin de semaine pour la semaine d'après. Mise en place d'un tableau pour la planification du jour. Mise en place du schéma du matériel de cuisson pour une meilleure organisation et faire que tout le matériel tourne dans le bon sens.

« MANGER MAIN »

Le Manger main Pour qui ?

DEFINITION : *Qu'est ce que le manger mains ?*

Le « manger-Mains » est un projet d'autonomisation de l'alimentation de la personne atteinte de la maladie d'Alzheimer.

En effet, à un certain stade de la maladie, le patient perd complètement la notion d'utilisation des ustensiles de cuisine tels que fourchettes, couteaux ou cuillères.

Objectifs

Transformation de l'alimentation.

Matériels pour l'envoi.

Hygiènes.

Organisation de l'envoi et du service

Organisation, préparation, service, hygiène.

Mise en valeur des résidents.

Prise en charge des résidents.

**Pour toutes demandes
de renseignements :**
Audrey TROUILLARD
formation.maletsroit@cfsm56.fr

FORMATION

Centre de formation Saint Michel

- Considérer la personne dans sa globalité
- Re dynamiser le moment du repas
- Apporter une plus grande attention aux besoins de chacun
- Proposer un accompagnement plus personnalisé
- Favoriser l'autonomie de la personne
- Assurer l'équilibre alimentaire des personnes ciblées et prévenir la dénutrition
- Retrouver des valeurs essentielles telles que plaisir, convivialité, estime de soi et liberté de choix
- Diminuer les troubles du comportement au moment du repas (agitation, cris, levers intempestifs)
- Diffuser des pratiques basées sur le respect de l'identité de la personne âgée, en défendant l'adaptation du système nutritionnel aux besoins et aux désirs de la personne en alliant plaisir, convivialité et objectifs nutritionnels.

METHODES PEDAGOGIQUES

Apports et exposés théoriques,

Analyse des pratiques,

Examen de cas concrets,

Tables rondes

Réalisation de repas

**Pour toutes demandes
de renseignements :**
Audrey TROUILLARD
formation.maletsroit@cfsm56.fr