





## COMPETENCES VISEES ET OBJECTIFS

Autonomiser la personne âgée dépendante avec Le « manaer-mains » comme moven

Acquérir le savoir-faire spécifique autour du manger-mains

# I METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Apports théoriques et contextuels Retours d'expérience et échanges réflexifs

# **PROGRAMME**

#### INTRODUCTION

Les repas en texture modifiée

Personnes concernées

Importance de l'alimentation dans la vie du résident

#### LE REPAS ADAPTE

Les différentes textures

Quelle texture pour quelle pathologie

Techniques d'élaboration et techniques de cuisson spécifiques

Les produits permettant d'obtenir une consistance adaptée

Préserver l'aspect de la préparation

Le respect des volumes

Techniques de mise en valeur du produit

#### LE MANGER MAINS

Adapter la consistance

Les différentes formes pour la prise en mains

Notions de sécurité alimentaire

### RESOUDRE LES RETICENCES ET LE REFUS

L'adaptation aux troubles et aux réticences

La relation avec le patient : attitudes et comportements aidants