



INFORMATIONS ET TARIFS

Réf. :	21227
Type :	sur site (intra)
Public :	Personnel sur le temps du repas
Formateur :	Diététicienne, nutritionniste
Durée :	1 journée (7 heures)
Groupe :	jusqu'à 12 participants
Tarifs :	Sur site : 1 400 € net* par groupe
Modalités :	Evaluation des attentes du niveau en début de session Evaluation des acquis Questionnaire de satisfaction à l'issue de la formation Attestation de formation
Accessibilité :	Besoins spécifiques ou compensation handicap, nous contacter

* Exonération de TVA sur la formation.
Tarif net hors frais de déplacement du formateur.



LE MANGER-MAINS

TEXTURES ET RECETTES ADAPTEES AUX PERSONNES EN ETAT DE DEPENDANCE

COMPETENCES VISEES ET OBJECTIFS

- Autonomiser la personne âgée dépendante avec Le « manger-mains » comme moyen
- Acquérir le savoir-faire spécifique autour du manger-mains

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