



FORMATION INTRA-ENTREPRISE

Public

Groupe de 10-12 personnes

- Equipe de restauration (cuisinier, responsable restauration,...)

- Membres de l'équipe pluridisciplinaire de la structure

Pré-requis

Pas de pré requis

Moyens pédagogiques d'encadrement

Diététicienne-nutritionniste
Formatrice PNNS spécialisée dans l'alimentation de la personne âgée

Durée 14 h

Dates et lieux

A définir

Accessibilité: OUI

Si vous êtes en situation de handicap, contactez-nous. Notre équipe est à votre écoute avant et pendant votre formation afin de mettre en œuvre les aménagements nécessaires pour faciliter l'accès et le suivi.

Délai de mise en place 3 mois

Contact

Marine Mihalevich

Référente du pôle seniors et personne âgée

mmiha@defisantenutrition.fr

02 98 43 99 17

07 60 60 49 16

2100 € net

• Sans frais de vie et déplacement

• Tarif ajustable selon le lieu, le jour d'intervention et les demandes spécifiques

Défi santé nutrition

Alimentation des personnes âgées en EHPAD et textures modifiées

Objectifs pédagogiques

- Connaître le mécanisme du vieillissement et ses conséquences sur l'état de santé des personnes âgées
- Connaître les besoins nutritionnels et l'équilibre alimentaire du public cible
- Connaître les différentes textures modifiées de l'alimentation de la personne âgée
- Adapter les menus afin de prévenir les risques nutritionnels liés au vieillissement

Compétences visées

- Pouvoir repérer les signes d'alertes d'une fausse route/ troubles de la déglutition
- Savoir adapter l'alimentation selon le diagnostic de l'équipe médicale
- Acquérir des aptitudes sur la posture, le matériel à adopter en cas de troubles de la déglutition
- Utiliser les techniques culinaires d'enrichissement
- Maîtriser les règles d'hygiène spécifiques liées aux textures modifiées

Programme

- **J1 : Journée de formation avec la diététicienne avec le groupe complet**
 - Vieillesse et nutrition préventive : les besoins spécifiques de la personne âgée
 - Définition et physiologie des troubles de mastication et déglutition
 - Signes d'alerte : Repérer, alerter en cas de troubles
 - Les textures modifiées : Quand, comment et pourquoi ?
 - La dénutrition de la personne âgée et les enrichissements
 - Posture/ environnement de l'aide au repas et stimulation de l'appétit
- **J2 : Journée de formation avec la diététicienne pour l'équipe de cuisine**
 - Echanges/ analyse de pratique sur les différentes techniques déjà utilisées
 - Les caractéristiques culinaires de chaque texture (tendre, haché/mouliné, mixé, liquide)
 - Les contraintes associées aux textures modifiées, mise en place de fiches techniques
 - L'hygiène et les textures, point critiques dans la réalisation
 - La stimulation de l'appétit et la couverture des besoins nutritionnels des résidents (quantités, enrichissements et textures, maintien des saveurs, présentation)
 - Recettes de plats en textures modifiées

Modalités pédagogiques

J1 : Alternance d'apport théorique et pratique, discussion et échange, travail en équipe, photo-langage, analyse de cas (situation écrite ou en vidéo)

J2 : Discussion et échange, travail en équipe, ateliers pratiques culinaires. L'enseignement prend en compte le savoir-faire des participants et les contraintes de la pratique quotidienne.

Moyens permettant de suivre l'exécution de l'action et d'en apprécier les résultats

- Feuilles d'émargement
- Exercices
- Etude de cas / menus

✓ 90 % des stagiaires se sentent en capacité d'adapter les repas servis en fonction des différentes textures modifiées suite à cette formation

Modalités d'évaluation et de validation

- Questionnaire d'évaluation initial et final
- Questionnaire de satisfaction
- Attestation de stage pour chaque participant