



FR RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions de formation

## FORMATION INTRA-ENTREPRISE

### Public

Groupe de 10-12 personnes

- Equipe soignante (Cadre, infirmier, aide soignant,...)
- Equipe hôtelière
- Equipe de restauration

### Pré-requis

Pas de pré requis

### Moyens pédagogiques d'encadrement

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

### Durée

7 h

### Dates et lieux

A définir

Accessibilité PMR

### Délai de mise en place

3 mois

### Contact

Marine Mihalevich

Référente du pôle seniors et personne âgée

[mmiha@defisantenutrition.fr](mailto:mmiha@defisantenutrition.fr)

02 98 43 99 17

07 60 60 49 16

**1000 € net**

(sans frais de vie et déplacement)

## Défi santé nutrition

# La mise en place d'un projet « Manger-main » pour le personnel de structure d'accueil de personnes âgées

## Objectifs pédagogiques

- Connaître les intérêts et les freins d'un projet « manger-main ».
- Identifier les étapes de la mise en place d'un projet « manger-main ».
- Connaître les besoins nutritionnels des résidents.

## Compétences visées

- Etre capable de créer une équipe pluridisciplinaire pour la mise en place du projet manger-main
- Savoir identifier un besoin en manger-main chez les résidents
- Développer des aptitudes concernant le contexte des repas
- Utiliser les techniques culinaires adaptées au manger-main

## Programme

- **Matin** : Les résidents concernés par le "manger-main": les répercussions de leur pathologie sur l'alimentation et l'intérêt du "manger-main".  
Les étapes de la mise en place d'un projet "manger-main"  
L'adhésion au projet : une condition préalable.
- **Après-midi** : Les besoins nutritionnels des résidents en fonction de leur état de santé et la couverture de ces besoins avec une offre alimentaire en "manger-main".  
L'offre alimentaire en "manger-main" : conception et organisation en cuisine.  
L'organisation de l'offre alimentaire au quotidien.

## Modalités pédagogiques

Pédagogie active basée sur l'alternance d'apports théoriques et pratiques (quizz, exercices, mises en situation, échanges, discussion). 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

## Modalités d'évaluation et de validation

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

✓ 90 % des stagiaires se sentent en capacité d'agir dans la mise en place d'un projet manger-main au sein de l'équipe suite à cette formation