



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

INFORMATIONS ET TARIFS

Réf. : 21227
Type : sur site (intra)
Public : Personnel sur le temps du repas
Formateur : Diététicienne
Durée : 1 à 2 jour(s) (14 heures)
Groupe : jusqu'à 12 participants
Tarifs : Sur site : 1 400 € net* par jour/
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.

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