



Alimentation à texture modifiée

FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

1 jour (7 heures)



PRÉREQUIS

Pas de prérequis



OBJECTIFS

- Appréhender les contraintes d'élaboration de l'alimentation à texture modifiée
- Connaître les techniques de fabrication de plats à texture modifiée
- Respecter la réglementation hygiène et nutrition
- Prévenir la dénutrition
- Privilégier le plaisir de manger



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Échanges et analyse des pratiques en cuisine
- Travail en groupe : exercices sur des menus et des textures modifiées à adapter



PUBLIC

- Responsables d'établissements, infirmières, aides-soignantes, cuisiniers, personnel de service

PROGRAMME

Alimentation à texture modifiée : Soin et Plaisir

- Lutter contre la dénutrition
- Proposer des plats savoureux
- Préserver les goûts
- Valoriser les plats, visuels, présentations
- Préserver le plaisir de manger du résident

Connaissance des groupes d'aliments et des modifications de leur texture :

- Techniques culinaires
- Matériels utilisés
- Adapter les recettes en préservant la qualité nutritionnelle et le goût

Respect de la réglementation :

- Hygiène : Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour la réalisation de repas à texture modifiée
- Nutrition : respect du Plan National Nutrition Santé, respect du GEMRCN



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation



THÈMES ASSOCIÉS

- Élaborer vos menus en restauration collective
- Alimentation de la personne âgée