

OPTIMISER LES TEXTURES MODIFIEES

Public concerné :

Equipe de restauration, équipe hôtelière, soignants

Prérequis : Absence de prérequis.

Durée : 2 jours / Modulable selon besoin

Objectifs de la formation :

Compétence visée : Développer les textures modifiées adaptées au résident

• Aptitudes :

- Savoir répertorier et tester les différents ingrédients et les techniques, mettre en place les textures modifiées à chaud et à froid
- Comprendre Les troubles de la déglutition et leurs textures adaptées
- Acquérir des techniques des textures : molle, haché, mixé, liquide, manger-mains
- Elaboration des recettes adaptées aux différentes textures

Méthodes pédagogiques :

- Exposé du formateur, exercices pratiques.
- Utilisation de supports vidéo, Travail avec les participants sur les situations rencontrées au sein de l'établissement.
- Plan d'action pour l'établissement

Le programme : (N'hésitez pas à nous contacter, de manière à adapter ce programme au plus près de vos besoins ...)

1. Physiopathologie et troubles alimentaires chez les personnes âgées dépendantes

- Notions d'équilibre alimentaire et guides de bonnes pratiques en nutrition (PNNS, GEM CNR, PNA)
- Besoins nutritionnels spécifiques de la personne âgée
- Respect des valeurs nutritives (poids et quantité).
- Les textures adaptées : molle, haché, mixé, liquide, manger-mains.
- Les répercussions nutritionnelles des situations particulières (dénutrition, troubles de la déglutition, pathologie démentielles).
- Conséquences des pathologies sur leur état nutritionnel (dénutrition, trouble de la déglutition, difficultés de mastication, risque de fausse route, malnutrition...).
- Règles diététiques et les bases de l'alimentation équilibrée chez la personne âgée.

2. Mettre en place les textures modifiées

- Hygiène et sécurité des aliments, appliquées aux textures modifiées
- Conserver l'appétence et les saveurs : Associations des saveurs, couleurs et environnement
- Présentation des recettes adaptées aux textures modifiées
- Découverte des produits et des techniques adaptées aux textures modifiées : épaississants à chaud, à froid

3. Troubles de dénutrition et intérêts des textures modifiées

- Risques de dénutrition et de déshydratation : Analyse des risques
- Grilles d'évaluation (MNA) et bilans préventifs
- Fiches de suivis alimentaires et d'hydratation

Modalités de validations des acquis :

- Réalisation d'un test de connaissances en amont et en aval de la formation
- Attestation de fin de formation

Contacts	Céline LISEK 06-87-43-90-76 lisekformation@gmail.com	Delphine PARIS 06-76-90-77-07 delphine80paris@gmail.com
Modalités et délais d'accès	Locaux mis à disposition par l'établissement, accessibles aux personnes en situation de handicap, et permettant la distanciation entre participants. En cas de besoins spécifiques, nous contacter. Matériel (PC, vidéoprojecteur) du formateur. Adaptation des moyens pédagogiques par le formateur aux personnes en situation de handicap.	
Evaluation et livrables	Un livret d'accueil est remis à chaque stagiaire en début de séance (format dématérialisé joint au support de formation). Une évaluation des connaissances et de la satisfaction sont réalisés en amont et en aval de formation. Une documentation pédagogique remise à chaque participant, par voie dématérialisée. Une attestation de suivi de formation, les émargements, les tests de positionnement et un compte-rendu pédagogique sont remis au Client, dans les 72h suivant la formation.	

Pour connaître notre taux de satisfaction clients, **Consultez notre site !** lisekformation.fr

LISEK Formation Conseil
16, Lieu-dit La Râperie – 80340 PROYART
TEL 06 87 43 90 76 – Email : lisekformation@gmail.com

