

TEXTURES MODIFIEES ET « MANGER- MAIN »

DNH008

Public

Personnel de cuisine

D'EHPAD

Pré-requis

Aucun

Durée

2 jours - 14 heures

Modalités

Présentiel

 Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap

Type de validation

Certificat de réalisation

Attestation de fin de formation

Dates et lieux

A définir - dans vos locaux

Intervenant

Adrien MELENDEZ

Cuisinier

Tarifs

Nous consulter

Résultats Attendus

Proposer des préparations de « manger-main », et de textures modifiées, adaptées, équilibrées et appétentes, dans le cadre d'une prise en charge nutritionnelle des personnes âgées dans les établissements.

Objectifs Pédagogiques

- Connaître les exigences réglementaires et hygiéniques du manger-main et des textures modifiées
- Réfléchir sur des recettes adaptées aux apports nutritionnels nécessaires aux résidents, à leurs pathologies, et valoriser leurs présentations
- Elaborer des recettes de textures modifiées et de « manger main ».

Méthodes Pédagogiques

Alternance : Apports d'éléments théoriques, Echanges autour des pratiques, Travail en cuisine, Mise en situation professionnelle au cours du second jour de formation.

TEXTURES MODIFIEES ET « MANGER- MAIN »

DNH008

Programme

🌀 APPORTS THEORIQUES VALORISER LES REPAS A TEXTURE MODIFIEE

- Règlementation, règles d'hygiène et apports nutritionnels nécessaires à la personne âgée
- Les différentes textures
- Trucs et astuces pratiques pour revisiter ses recettes, et réussir ses repas mixés et hachés
- Principes du Manger-Main, et adaptation des recettes
- Propositions de recettes en fonction des spécificités de l'établissement

🌀 MISE EN PRATIQUE EN CUISINE LES RECETTES SERONT DEFINIES EN AMONT

- Elaboration de quelques recettes en cuisine (entrées, plats et desserts) : travail sur la technique de fabrication et sur la présentation : mixés de crudités riche en eau, de saucisson, de pâtes, de riz..., présentation des plats en multicouche, utilisation du fromage blanc, du jus de betteraves...

A noter : une liste des ingrédients nécessaire à l'élaboration des recettes sera communiquée en amont de la formation, et un entretien téléphonique sera organisé entre l'intervenant et le Chef de cuisine