

Manger-mains

Contexte

Véritable outil de lutte contre la dénutrition et à la fois projet d'autonomisation de l'alimentation, le Manger Mains permet au moment du repas de redevenir plaisant et convivial. Le patient et le résident peut manger avec les doigts, prendre des bouchées à la main et ainsi dépasser sa dépendance praxique, de déambulation associée ou non à des problèmes de déglutition. La formation s'adresse à un public travaillant en cuisine majoritairement en établissement social et médico-social. Elle permet à la fois l'acquisition des techniques, la conception et l'adaptation des menus aux nouvelles recettes et textures en Manger Mains grâce à un dispositif pédagogique basé sur les mises en situation en cuisine professionnelle.

Objectifs

- A partir de l'analyse des besoins des personnes dépendantes sur le plan alimentaire, comprendre à qui s'adresse le Manger Mains au sein d'une démarche de prévention de la dénutrition favorisant l'autonomie.
- Savoir cuisiner des plats selon le finger food à partir d'ateliers de démonstration qui facilitent la transmission du savoir-faire spécifique.
- Proposer de nouvelles recettes et textures en Manger Mains adaptées aux personnes ayant des troubles de la mastication, de la déglutition et/ou de déambulation.
- Permettre la conception et l'adaptation des menus aux nouvelles recettes et textures en Manger Mains.
- Savoir cuisiner et présenter de façon soignée des plats selon le finger food à partir d'ateliers de démonstration qui facilitent la transmission du savoir-faire spécifique.

Renseignements complémentaires

Chaque participant apporte sa tenue professionnelle complète : veste, pantalon, chaussures, charlotte, masque/surblouse (en fonction du contexte sanitaire).

Chaque participant apporte les menus utilisés dans sa pratique afin de les travailler en déclinaison de menus en Manger Mains et peut également apporter ses recettes de Manger Main afin d'échanger et d'enrichir le book de fin de session.

Programme

La formation doit être réalisée en établissement (1/2 journées en cuisine professionnelle)

Mises en situation en cuisine professionnelle chaque après-midi (13h30-17h) : réalisation de préparations en textures modifiées et en finger food avec le matériel de cuisine de l'établissement. Les préparations nécessitent la mise à disposition d'un Blixer ou mixer.

Durant la formation, des recettes sont élaborées afin que les participants puissent les concrétiser par la suite dans leur pratique.

Les denrées alimentaires nécessaires à la confection des préparations en Manger Mains sont fournies par l'établissement d'accueil de la session de formation. La liste de ces denrées sera communiquée par BIEN ETRE GÉRONTOLOGIE ET FORMATION au minimum 1 mois avant le début de la session de formation.

La formatrice conviendra avec le Chef de cuisine des modalités pratiques d'organisation en amont.

Si vous souhaitez organiser cette formation au sein de votre établissement merci de contacter votre délégation : COUTAREL Andréa a.coutarel@anhf.fr

Public

Personnel de cuisine

Exercice

2022

Code de formation

51 AFR

Nature

AFR

Organisé par

BIEN ETRE GERONTOLOGIE ET FORMATION

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences