ALPES
Axe 5 : PARCOURS PATIENT ET PRISE EN CHARGE

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

Renseignements complémentaires

2 jours

Programme

Etape 1 et 2 : Le premier jour permet de clarifier le concept du Manger Mains afin de cibler les intérêts dans les accompagnements. Les différentes textures et présentations techniques de Manger Mains sont présentées. L'après-midi permet la préparation de recettes en Manger Mains texturé en cuisine professionnelle. Les présentations à l'assiette se feront le lendemain une fois les préparations prises.

Etape 3 et 4 : Le second jour présente des recettes, des textures, la conception et l'adaptation des menus en Manger Mains adaptables en institution. L'après-midi permet la préparation de recettes en Manger Mains non texturé en cuisine professionnelle et d'acquérir le savoir-faire de leurs présentations soignées à l'assiette.

Public
La formation s’adresse à un public travaillant en cuisine majoritairement

Exercice
2024

Nature
AFR

Organisé par
BIEN ETRE GERONTOLOGIE

Durée
14 heures

Typologie
Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences