CENTRE
Axe 5 : Services logistiques

Module n°9 : MOD9 - Cuisiner pour les personnes âgées

Contexte

Les besoins peuvent être différents d'une structure à une autre, suivant les pathologies accueillies, aussi l'ANFH Centre-Val de Loire souhaite proposer des modules distincts et courts sur différentes thématiques

Objectifs

- Appréhender les régimes spécifiques des personnes âgées
- Maîtriser des recettes adaptées aux personnes âgées

Renseignements complémentaires

Financement : plan ets

Programme

Présentation de la formation - introduction

- Echanges autour du vieillissement et l’alimentation
- Rappels sur les règles d’hygiène en restauration collective

Introduction aux repas des personnes âgées

- Les recettes et les aliments adaptés

Le goût

- Le mécanisme du goût

L’âge et le goût

L’équilibre alimentaire des personnes âgées Les différents besoins en : Protéines, Calcium, Fibres Les aliments à proscrire

Les différentes textures des aliments

- Les hachés
- Les moulinés
- Les mixés
- Les mixés semi-liquides

Les principes fondamentaux concernant l’alimentation des personnes âgées

- Nutrition
- Hydratation
- Plaisir

Mise au point de recettes adaptées aux personnes âgées

- Réalisation de fiches techniques
- Réalisation de recettes
- Dégustation

Public
Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)

Exercice
2025

Code de formation
T170

Nature
AFC

Organisé par
AFPA - Fin de marché 04/07/2025

Durée
14 heures

Typologie
Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences