

CENTRE

Axe 5 : Services logistiques

Module n°4 : MOD4 - Améliorer l'appétence et les goûts des plats mixés froids, du manger-mains (hors d'oeuvres et desserts)

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

-Aborder les différentes pathologies et les solutions à mettre en œuvre

- Mettre en œuvre des préparations culinaires attractives tout en répondant aux besoins nutritionnels physiologiques et psychologiques de la personne âgée autour d'un repas -Comprendre et savoir mettre en œuvre le concept du manger-mains

Renseignements complémentaires

Financement : plan ets

Programme

J1 Présentation de la formation

- Vieillissement et l'alimentation
- Bases de pathologie des personnes âgées -Rôle du repas et lutte contre l'obésité

Solutions à mettre en œuvre : sous forme d'atelier et démonstration en cuisine

- Maîtrise des qualités organoleptiques des produits et renforcement des saveurs

Présentation des mixés

- Différentes textures des mixés : mixés fin, mouliné, etc ...
- Mixé « reformé » et mixé en verrine façon smoothies
- Le mode de liaison des mixés

Les entrées mixées

- Les mixés hors d'œuvre de type crudités (carottes râpées, concombre à la crème, tomate, salade verte, etc...)
- Les mixés hors d'œuvre de type crudité
- Les mixés entrées chaudes (quiches, flans)
- La stabilisation de matières grasses (sauces émulsionnées froides)
- Les coulis de légumes

Les desserts mixés

- Les mixés de fruits frais (pommes, bananes, poires, framboises, etc...)
- Les mousses de lait aromatisées (citron, vanille, etc....)
- Les tartes façons crumbles (flan, tarte sans pâte, etc...)
- Les coulis

J2 Le manger - mains - une réponse adaptée

- Origine du concept
- Retrouver l'autonomie en se servant des doigts
- Surmonter les réticences et la réprobation initiale des autres patients, de l'entourage familial, des soignants
- Types d'aliments à texture modifiée (entre haché et mixé) dont la forme et la consistance permettent d'être mangés avec les doigts
- La diversification de présentation : boulettes, bâtonnets, cubes, flans, galettes, quenelles...
- La modification de la consistance de certains aliments semi-liquide (laitage, dessert,...) avec des épaississants/gélifiants
- La gestion de la température pour éviter les brûlures
- Choix de la vaisselle

Public

Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)

Exercice

2026

Code de formation

T170

Nature

AFC

Organisé par

En cours de consultation

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences