

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

J2 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

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