

Textures modifiées en cuisine et manger-mains

Contexte

La nutrition au sein des établissements de la Fonction Publique Hospitalière, et particulièrement dans les domaines du grand âge et du handicap, est un enjeu majeur. Le plaisir de manger et la qualité des repas participent activement à prévenir le risque de dénutrition, fréquent en établissement. Les textures modifiées participent également au maintien de l'autonomie alimentaire de la personne.

De plus en plus de résidents entrent en institution avec des troubles de la mastication, déglutition ou cognitifs et la déclinaison des menus en textures modifiées est indispensable.

Objectifs

Objectifs indicatifs Permettre aux agents de comprendre les principaux troubles en lien avec la nutrition (déglutition, dysphagie, cognitifs.) pour faire le lien avec les textures et le manger- mains. Comprendre les risques liés à la dénutrition. **Acquérir les techniques culinaires qui permettent de décliner les menus « ordinaires » dans les différentes textures en préservant les qualités nutritives, olfactives et visuelles.** Rendre appétentes les différentes textures : varier les techniques de présentation pour conserver le plaisir de manger. Proposer des techniques de fabrication en lien avec le manger-mains.

Renseignements complémentaires

Modalité pédagogique : Présentiel

Nombre de participants : De 8 à 15 participants

Coût pédagogique : Financé sur fonds mutualisés ANFH (crédits régionaux)

Programme

A déterminer

Public

Les personnels des établissements sociaux, médico-sociaux et des EHPAD qui sont directement en lien avec l'alimentation et la restauration des personnes : personnels de cuisine, éducatifs, soignants.

Exercice

2026

Code de formation

AFR 6.05

Nature

AFR

Organisé par

A déterminer

Durée

21 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences