

INTITULE		<b>ACTION N°1 CUISINER POUR LES PERSONNES AGEES</b>
<b>Durée</b>	<b>Nombre de jours 2 jours soit 14 heures</b>	<b>Nombre de stagiaires 12 sur Orléans et Tours 8 sur Blois</b>
<b>Contexte</b>	<p>La formation vise à apporter aux personnels de cuisine des techniques culinaires adaptées aux menus destinés aux différentes pathologies des patients. Le repas est un moment important de la journée. La mise en valeur des produits et les techniques de transformation sont nécessaires afin de les rendre attractifs pour les patients.</p>	
<b>Objectifs</b>	<p>Acquérir des techniques culinaires adaptées aux besoins des personnes âgées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Appréhender les régimes spécifiques pour personnes âgées.</li> <li>▪ Maîtriser des recettes adaptées aux personnes âgées</li> </ul>	
<b>Programme pédagogique -déroulé-</b>	<p><b>Présentation de la formation - introduction :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tour de table,</li> <li>✓ Le vieillissement et l'alimentation,</li> <li>✓ Le rôle du repas,</li> </ul> <p><b>Introduction aux repas des personnes âgées :</b></p> <p>Attentes des personnes âgées en matière de cuisine,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les recettes et les aliments adaptés.</li> </ul> <p><b>La lutte contre l'obésité</b></p> <p><b>Le goût :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le mécanisme du goût,</li> <li>✓ Les relations avec les autres sens,</li> <li>✓ Les différentes sensations.</li> </ul> <p><b>L'âge et le goût</b></p> <p><b>L'équilibre alimentaire des personnes âgées :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les différents besoins en : Protéines, Calcium, Fibres.</li> <li>✓ Les aliments à proscrire.</li> </ul> <p><b>Les différentes textures des aliments :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les hachés,</li> <li>✓ Les moulinés,</li> <li>✓ Les mixés,</li> <li>✓ Les mixés semi-liquides.</li> </ul> <p><b>Les principes fondamentaux concernant l'alimentation des personnes âgées :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nutrition,</li> <li>✓ Hydratation,</li> <li>✓ Plaisir.</li> </ul> <p><b>Mise au point de recettes adaptées aux personnes âgées :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Réalisation de fiches techniques,</li> <li>✓ Réalisation de recettes,</li> <li>✓ Dégustation.</li> </ul>	

<b>Méthodes de formation</b>	La formation alternera apports théoriques et travail réflexif sur sa propre pratique : des études de cas seront travaillées en petits groupes pour servir de base à des échanges et à la confrontation de chacun avec ses propres pratiques et ses représentations sur les techniques culinaires adaptées aux personnes âgées. Ce partage d'expérience vise également à capitaliser et faire connaître les pratiques des différents établissements en matière de restauration.
<b>Public</b>	Personnel des cuisines des différents établissements publics de santé de la Région Centre
<b>Profil des Intervenants</b>	La formation sera assurée par des professionnels du secteur de la restauration. Ces formateurs ont déjà réalisé des actions de formation similaires auprès d'entreprises des secteurs publics et privés. Nos formateurs sont tous issus de l'entreprise et disposent d'un haut niveau de qualification et d'une solide expérience professionnelle (au moins 5 années d'exercice sont exigées) dans leur métier. Après une sélection rigoureuse centrée sur des essais professionnels, une formation pédagogique individualisée est prodiguée à chacun.
<b>Organisme</b>	AFPA région centre et ANFH CENTRE
<b>Coût et financement</b>	<p><b>184,80 euros par agent pour les 2 jours</b></p> <p>Le coût stagiaire est égal au coût total de la formation divisé par le nombre de participants (sur une base de 10 agents).</p> <p>Crédits de formation des établissements</p>