

<b>MODULE 2 - REALISER UN REPAS EN UTILISANT LES DIFFERENTES TEXTURES</b>		
<b>INTITULE</b>		
<b>ACTION N°8 AMELIORER L'APPETENCE ET LE GOUT DES PLATS MIXES FROIDS ( HORS D'OEUVRES ET DESSERTS)</b>		
<b>Durée</b>	<b>Nombre de jours</b> <b>2 jours soit 14 heures</b>	<b>Nombre de stagiaires</b> 12 sur Orléans et Tours 8 sur Blois
<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>▪ Mettre en œuvre des préparations culinaires attractives tout en répondant aux besoins nutritionnels physiologiques et psychologiques de la personne âgée autour d'un repas</li> </ul>	
<b>Programme pédagogique -détailé-</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>La lutte contre l'obésité</b></p> <p><b>Des solutions à mettre en œuvre : sous forme d'atelier et démonstration en cuisine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Maîtrise des qualités organoleptiques des produits et renforcement des saveurs :</li> </ul> <p><b>La présentation des mixés :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les différentes textures des mixés : mixés fin, mouliné, etc ...,</li> <li>✓ Mixé « reformé » et mixé en verrine façon smoothies,</li> <li>✓ Le mode de liaison des mixés.</li> </ul> <p><b>Les entrées mixées :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les mixés hors d'œuvre de type crudités (carottes râpées, concombre à la crème, tomate, salade verte, etc...),</li> <li>✓ Les mixés hors d'œuvre de type crudité (betterave, etc...)</li> <li>✓ Les mixés entrées chaudes (quiches, flans)</li> <li>✓ La stabilisation de matières grasses (sauces émulsionnées froides).</li> <li>✓ Les coulis de légumes.</li> </ul> <p><b>Les desserts mixés :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les mixés de fruits frais (pommes, bananes, poires, framboises, etc...),</li> <li>✓ Les mousses de lait aromatisées (citron, vanille, etc...)</li> <li>✓ Les tartes façons crumbles (flan, tarte sans pâte, etc...)</li> <li>✓ Les coulis.</li> </ul>	

	<p><b>Le manger – mains - une réponse adaptée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le « Manger Mains » : origine du concept</li> <li>✓ Retrouver l'autonomie en se servant des doigts</li> <li>✓ Surmonter les réticences et la réprobation initiale des autres patients, de l'entourage familial, des soignants</li> <li>✓ Les types d'aliments à texture modifiée (entre haché et mixé) dont la forme et la consistance permettent d'être mangés avec les doigts</li> <li>✓ La diversification des types de présentation : boulettes, bâtonnets, cubes, flans, galettes, quenelles...</li> <li>✓ La modification de la consistance de certains aliments semi-liquide (laitage, dessert,...) avec des épaississants et autres gélifiants</li> <li>✓ La gestion de la température adéquate pour éviter les brûlures.</li> <li>✓ Le choix de la vaisselle pour une meilleure vision et un accès facilité aux mets préparés.</li> </ul>
<b>Méthodes de formation</b>	<p>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.</p>
<b>Public</b>	<p>Personnel des cuisines des différents établissements publics de santé de la Région Centre</p>
<b>Profil des Intervenants</b>	<p>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.</p>
<b>Organisme</b>	<p>AFFPA région centre et ANFH CENTRE</p>
<b>Coût et financement</b>	<p><b>199,80 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>