

VALORISER LES REPAS À TEXTURES MODIFIÉES

PUBLIC CONCERNÉ

Personnel de cuisine et de restauration

PRÉREQUIS

Avoir des compétences en restauration

OBJECTIFS

- Savoir répondre aux besoins journaliers des résidents
- Connaître les différents types de textures modifiées à proposer
- Maîtriser les spécificités liées à l'élaboration et à la préparation de ces repas en tenant compte de la qualité gustative et des contraintes nutritionnelles
- Valoriser ces repas en proposant une offre alimentaire adaptée aux envies des résidents et diversifiée suscitant la mise en appétit

MÉTHODE

- Apports théoriques nutritionnels
- Atelier World Café
- Exercices pratiques sur les équivalences quantitatives selon les groupes d'aliments pour quantifier au niveau nutritionnel une portion alimentaire texturée, non texturée
- Présentation des recommandations de bonnes pratiques PNNS/GEMRCN
- Méthodologie de préparation, cuisson, refroidissement, remise en température, épaississement
- Présentation de fiches recettes pour diversifier l'offre alimentaire proposée, adapter des menus principaux
- Ateliers en sous-groupes sur l'analyse des repas à textures modifiées proposés par l'établissement, leurs apports nutritionnels, leur mode d'enrichissement...
- Illustration visuelle de valorisation de plats
- Livret pédagogique

PROGRAMME

Repas et personne âgée

- L'importance du moment du repas et la place de la nourriture pour la personne âgée - Fonction et qualité des repas
- L'impact des altérations cognitives, sensorielles, motrices dans le plaisir de manger et la prise alimentaire
- Rappel des spécificités de l'alimentation de la personne âgée
- L'importance de soigner la présentation, la qualité gustative et l'environnement

Les différents types de textures et formes modifiées

- Leurs apports nutritionnels et leur importance dans la prévention de la dénutrition
- Leurs différentes formes : les mixés, les hachés, les liquides, les enrichis, les restructurés
- Les choisir, leurs avantages

Les spécificités liées à l'élaboration et à la préparation des repas à textures modifiées

- Contraintes et apports nutritionnels de ce type de repas sur la journée - Analyse des repas à textures modifiées de l'établissement proposés sur une journée - Qualité et apports nutritionnels (suffisants ? insuffisants ?) - Fréquence et fragmentation des repas - Savoir quantifier une portion alimentaire - Pertinence des modes d'enrichissement des plats en protéines et/ou en calories
- Choix des aliments et des préparations (liants, sauce...) dans le cadre de l'alimentation texturée - À favoriser/à éviter
- L'utilisation de matériels adaptés à ces textures
- La préservation des goûts et des saveurs en veillant à ne pas dénaturer la qualité des produits
- La prise en compte des CNO dans la préparation des repas pour éviter l'amertume dans les plats
- Les différents modes de préparation, de cuisson (chaud/froid) et de conservation ; de refroidissement et de remise en température ; des techniques d'épaississement adaptés aux textures modifiées

La valorisation des plats

- La prise en compte des habitudes, goûts, préférences, aversions alimentaires des résidents
- L'amélioration des textures proposées - Purée, terrine, potage, mousses, ...
- Le principe de diversité - Le travail de diversification des menus : entrée, plat, dessert - La recherche d'adaptation des menus traditionnels
- Adaptation du menu complet principal en texture modifiée par la maîtrise des bonnes techniques d'élaboration - L'élaboration de menus déclinables - L'adéquation des apports nutritionnels quantitatifs et qualitatifs au regard du menu principal : travail à partir d'un menu proposé par l'établissement décliné en texture modifiée - Les menus difficiles à décliner, non recommandés au niveau nutritionnel - Déclinaison du menu ou du type de plat ?
- Mise en valeur et valorisation des plats - Le principe d'amélioration et de présentation des plats pour susciter l'envie de manger : couleurs, formes, aspect - Le respect de la présentation des plats élaborée par le cuisinier en ne mélangeant pas les textures, les aliments, les différentes températures - Le choix des contenants, de la vaisselle et des éléments de décor simples à mettre en œuvre - La qualité de service et la valorisation des plats servis par les professionnels pour susciter la mise en appétit

FORMATEUR

Diététicien

2 JOURS

Capitales régionales
et autres villes

2 550 €

