

AUTOUR DU MANGER-MAINS : PLAISIR ET AUTONOMIE

PUBLIC CONCERNÉ PRÉREQUIS OBJECTIFS

Personnel de cuisine et de restauration

Réaliser des actes de soins au quotidien auprès de la personne âgée

- Mettre en place une alimentation "manger-mains" pour autonomiser la personne âgée dépendante
- Réinstaurer le plaisir de manger et la convivialité autour du repas
- Impliquer tous les personnels concernés dans une démarche globale de prise en charge et leur transmettre un savoir-faire spécifique autour du "manger-mains"

MÉTHODE

- Apports théoriques et pratiques
- Méthodologie de préparation et de cuisson
- Présentation de recettes "manger-mains" et de photos de réalisations
- Recommandations HAS
- Remise d'un livret pédagogique

PROGRAMME

INTRODUCTION

Besoins alimentaires de la personne âgée

Conséquences du vieillissement, de la maladie d'Alzheimer et autres démences sur la prise alimentaire

La dénutrition : la repérer et la dépister

LE "MANGER-MAINS"

Buts

Historique

Objectifs

Démarche globale : implication des personnels concernés et information aux familles

Mises en pratique

- En cuisine - Présentation des aliments : diversification, choix des couleurs - Modification des textures - Contraintes nutritionnelles - Choix des températures - Méthodes de préparation et cuisson - Proposition de recettes "manger-mains"
- En salle à manger - Choix de la vaisselle - Service et posture du professionnel
- Sur le trajet de déambulation - Installation de tables avec nourriture pour susciter l'envie et familiariser la personne âgée Alzheimer à cette nouvelle alimentation

Les réticences

- Comment les faire céder ?
- Organisation de repas "manger-mains" avec la participation des familles et des résidents

Les intérêts

- Les indicateurs constatés

En option : journée complémentaire

- Mise en place d'ateliers pratiques sur les techniques de préparation et de présentation
- Élaboration de recettes "manger-mains"

FORMATEUR

Diététicien ou responsable de restauration ou cuisinier

2 JOURS

Capitales régionales
et autres villes :
nous consulter

