

AUTOUR DU MANGER-MAINS : PLAISIR ET AUTONOMIE

PUBLIC CONCERNÉ PRÉREQUIS OBJECTIFS

Personnel de cuisine et de restauration

Accompagner la personne âgée au cours du repas

- 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"

Diététicien ou responsable de restauration ou cuisinier

FORMATEUR

2 JOURS

Capitales régionales et autres villes : nous consulter

