

DEVELOPPER LE « MANGER MAINS »

DUREE :

2 jours

PUBLIC :

Aides-soignants, AMP et tout personnel intervenant dans la prise de repas de résidents.

OBJECTIFS

PEDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :
Proposer un accompagnement personnalisé dans le service du repas.
Maîtriser les procédures d'hygiène spécifiques.
Mettre en œuvre des recettes en texture adaptée et « manger mains » afin de répondre aux besoins nutritionnels de la personne liés à la pathologie.

MOYENS

PEDAGOGIQUES :

Exercices pratiques et exposés théoriques.
Moyens humains :
Formateur expert dans le domaine

NOTRE PLUS

SMV ACADEMY :

Notre formateur vous accompagne avant, pendant et après la formation.

PRESENTATION

- ▶ Transformer l'alimentation en intégrant le projet d'autonomisation « Manger Mains »
- ▶ Mettre en œuvre un projet « manger main » afin de préserver l'autonomie des personnes atteintes de maladie d'Alzheimer et pathologies apparentées

THEORIE

- ▶ Qu'est-ce que le « manger mains » ?
- ▶ Indications thérapeutiques
 - Dans quels cas mettre en place le « manger mains », utilisation de l'échelle de Blandford
- ▶ Implication pluridisciplinaire
 - Cuisine, service diététique et services paramédical et médical (notions de : Hygiène - Température – Traçabilité)

NUTRITION ET MANGER MAINS

- ▶ Choix des aliments, ingrédients et texturants
 - Formes adaptées au manger mains, préparations culinaires
- ▶ Bouchées nutritives
 - Comment assurer une qualité nutritionnelle sous un faible volume?
 - Concilier plaisir et équilibre

MULTIPLICITE DES TACHES ET ORGANISATION RATIONNELLE

- ▶ Déclinaison des menus de l'entrée au dessert
- ▶ Prise de commande des repas
 - Production, service
- ▶ Mesures d'hygiène
 - Liaison froide, températures de distribution

EVALUATION D'UNE BONNE MISE EN PLACE DU « MANGER MAINS »

- ▶ Différentes méthodes d'évaluation
- ▶ Notion d'indicateurs
 - Poids, diminution des troubles du comportement au moment du repas, diminution des troubles associés (déshydratation, escarres, chutes)

PRATIQUE

- ▶ Savoir mettre en œuvre des recettes en texture adaptée et « manger main »
 - Afin de répondre aux besoins nutritionnels de la personne liés à la pathologie
 - Tableau récapitulatif des différents aliments et leurs correspondants «Manger mains» dans l'idée de composer des repas nutritionnellement équilibrés et adaptés aux besoins spécifiques liés à la pathologie
 - Exemples de recettes culinaires (utilisation des texturants)

• Evaluation de fin de formation

V1. 30/06/2022