



IDÉAGE FORMATION

## Formation Le manger main en EHPAD



### Cette proposition contient:

- La description du module de la formation.
- La présentation des objectifs de la formation.
- Le programme détaillé de la formation.
- Le(s) profil(s) formateur(s) pressenti(s) pour assurer l'action de formation.
- La proposition tarifaire relative à cette action de formation.

## Présentation du module:

Dans le cadre de certaines pathologies notamment la démence de type Alzheimer, les troubles pratiques et l'agnosie sont fréquents et engendrent des difficultés voire une impossibilité à utiliser des couverts. Afin de maintenir l'autonomie de la personne âgée et de lutter contre la dénutrition le « manger main » apparaît comme une solution satisfaisante. A travers ce module, les participants seront en mesure de proposer des plats adaptés au concept du « manger main ».

## Objectif du module:

- **Assimiler** les éléments caractéristiques des repas chez la personne âgée.
- **Prendre conscience** de l'impact des pathologies démentielles sur la nutrition.
- **Appréhender** le concept de « manger main » et connaître ses indications.
- **Être en mesure** de proposer des recettes de « manger main » adaptées et prenant en compte les besoins des personnes âgées.

## Public concerné:

Cette formation s'adresse au service restauration de l'EHPAD et plus particulièrement aux cuisiniers et autres professionnels impliqués dans l'élaboration des repas. Aucun pré-requis n'est nécessaire pour ce module de formation. Néanmoins, un minimum de connaissances en restauration est recommandé.

## Nos méthodes pédagogiques:

Après une présentation théorique et méthodologique du principe du manger main, l'intervenant(e) proposera des ateliers pratiques de mises en œuvre de recettes "manger main". Cette formation nécessite que l'établissement puisse mettre à disposition la cuisine.

 **Durée:** 2 jour(s)

## Programme détaillé de la formation:

**En amont de la formation** Notre intervenant(e) contactera votre établissement pour établir les attentes, les modalités organisationnelles et identifier le matériel et les produits nécessaires à son intervention. **Les caractéristiques de l'alimentation chez les personnes âgées** **Les caractéristiques biologiques du besoin de s'alimenter :**

- La couverture des besoins nutritionnels et les recommandations du PNNS.
- L'équilibre alimentaire.

### **L'aspect psychologique des repas :**

- La notion de plaisir.
- La notion d'envie.

### **L'aspect social des repas :**

- La notion de partage.
- La notion de convivialité.

### **[size=130]Les troubles de l'alimentation chez les personnes âgées démentes :[/size] Les symptômes principaux de la démence pouvant perturber les repas :**

- Les troubles de la conscience et de la mémoire.
- L'apraxie.
- L'agnosie.

### **Les troubles de la déglutition :**

- D'origine neurologique
- En lien avec les troubles de la conscience.

### **Les problématiques de mastication :**

- L'état dentaire.
- La modification du goût.
- La mycose buccale.
- Les autres affections de la bouche.
- En lien avec les troubles de la conscience.

### **[size=130]Les grands principes du « manger main » :[/size] Introduction à la démarche du manger main :**

- Projet d'autonomisation des personnes présentant des troubles praxiques et/ou cognitifs lors des repas.
- Alimentation normale équilibrée à texture modifiée.

### **Le manger main un projet qui doit être institutionnel :**

- Identifier les contraintes.
- Définir la place de chacun.
- Élaborer un plan d'actions.

### **Les indications thérapeutiques du manger main :**

- Lorsque la personne est en incapacité d'utiliser seule ses couverts pour s'alimenter (notamment dans les maladies neurodégénératives et plus particulièrement la démence de type Alzheimer).
- Le manger main impliquant de la nourriture mixée lors de troubles de la déglutition.

### **Les éléments essentiels à la mise en place du manger main :**

- La présentation d'aliments sous forme de bouchées se rapprochant d'une alimentation normale.
- La diversification du type de présentation des aliments (boulettes, bâtonnets, flans, toasts, cubes...) et des couleurs.
- La modification des éléments semi-liquides (laitage, dessert...) à l'aide d'épaississants et de gélifiants (disponible en pharmacie).
- La vigilance concernant la température des aliments pour éviter les brûlures.
- L'importance de l'utilisation de plats, d'assiettes adaptés à la présentation des aliments.
- Des petites portions se mangeant en 1 ou 2 bouchées.
- Limiter les aliments frits.

- La place des sauces dans le manger main.

**Le « manger main » en pratique :** Pour que les participants soient réellement en mesure de développer un savoir-faire concernant le manger-main, il est indispensable de réaliser des mises en situation pratiques. Pour ce faire, il est nécessaire que l'établissement mette à disposition la cuisine et certains matériels.

**Le matériel et les aliments nécessaires :**

- Produits épaississants.
- Feuilles de gélatine, fécule, farine.
- Mixeur.
- Four.

**La réalisation de certaines recettes de « manger main » en fonction du choix de l'intervenant :**

- Exemple : La gelée de légumes.
- Exemple : Quenelle de veau ou de volaille.
- Exemple : Boulette de viande à la coriandre.
- Exemple : Croquette de risotto à la tomate et au fromage.
- Exemple : Les flans pâtisseries.