



IDÉAGE FORMATION

Formation sur la préparation et la valorisation des repas mixés 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:

Les EHPAD accueillent une population souvent dépendante où les troubles de la déglutition sont fréquents. Les plats avec une texture mixée sont fréquents mais pas toujours très variés ni appétissants. La formation vise à permettre aux personnels de cuisine de mettre en valeur et de rendre appétissants les menus mixés à l'aide de techniques de transformation adaptées.

Objectif du module:

- **Connaitre** les principes de valorisation de la nourriture mixée.
- **Savoir choisir** les produits les plus adaptés à la réalisation de plat mixé.
- **Intégrer** le processus de valorisation des aliments mixés aux contraintes et possibilités de l'établissement.
- **Etre en mesure** de diversifier les plats mixés (différentes textures, différentes présentations, différents plats).
- **Pouvoir valoriser** la présentation des plats mixés pour susciter le désir et le plaisir pour les résidents.

Public concerné:

Le personnel de cuisine des EHPAD. Cette formation nécessite un minimum de connaissances au niveau de la restauration et des normes d'hygiène HACCP.

Nos méthodes pédagogique:

Après un rappel sur les caractéristiques de l'alimentation chez la personne âgée et une présentation méthodologique du principe de la valorisation de la texture mixée, l'intervenant(e) proposera des ateliers pratiques de mise en oeuvre de recettes mixées recomposées. Cette formation nécessite que l'établissement puisse mettre à disposition la cuisine.

Durée: 2 jour(s)

Programme détaillé de la formation:

[size=130]**Présentation de la problématique de la nutrition de la personne âgée** :[/size] **Les effets du vieillissement sur l'appareil digestif :**

- Les besoins nutritionnels de la personne âgée.
- Quand mettre en place une alimentation mixée ?
- L'importance du moment du repas pour les résidents hébergés en EHPAD.

[size=130]Analyse des éléments existants au sein de l'établissement :[/size] Identification et analyse des processus de fabrication des mixés sur site :

- Les processus de fabrication mis en œuvre.
- Le matériel à disposition pour préparer les aliments mixés.
- Les menus de nourriture mixée existants.
- Le dressage et le service des aliments mixés.

[size=130]Préparer des aliments mixés en respectant les règles d'hygiène en vigueur :[/size] Les problématiques posées par la nourriture mixée :

- La multiplication des manipulations, source de contamination.
- Les variations de température lors du travail des aliments.
- Les difficultés de conservation.

Les techniques à mettre en œuvre pour préparer des aliments mixés en respectant les règles d'hygiène en vigueur :

- Les techniques à mettre en œuvre pour la préparation des mixés chauds.
- Les techniques à mettre en œuvre pour la préparation des mixés froids.

Conserver la valeur nutritionnelle des aliments dans le cadre de préparation mixées :

- Les effets du mixage sur la qualité nutritionnelle des aliments mixés.
- Le bon usage des sauces pour l'enrichissement de l'alimentation mixées.
- Le bon usage des liants naturels (produits laitiers, oeufs, béchamel...).

[size=130]Valoriser les aliments mixés pour maintenir l'appétit et le désir des résidents :[/size] Le principe d'amélioration des textures :

- Les purées.
- Les coulis.
- Les terrines.
- Les mousses.
- Les principes d'épaississement.
- Les crèmes.
- Les flans.
- Les potages.

Le principe d'amélioration et de présentation des plats :

- Le travail des couleurs.
- Le travail des formes.

Le principe de diversité :

- Le travail de diversification des menus.
- La recherche d'adaptation des menus traditionnels.

[size=130]Identifier les matières à utiliser dans le cadre de l'alimentation mixée :[/size] Les produits laitiers :

- Les produits laitiers à favoriser.
- Les produits laitiers à éviter.
- L'utilisation des produits laitiers comme liants.

Les viandes et poissons :

- La sélection de viandes et poissons les plus adaptées.

- Les modes de cuissons à favoriser pour respecter le goût, l'aspect et les règles d'hygiène.

Les féculents et produits céréaliers :

- Les féculents à favoriser.
- Les féculents à éviter.

Les fruits et légumes :

- Les fruits et légumes à utiliser.
- L'usage des fruits et légumes crus.
- L'usage des fruits et légumes cuits.

Les produits sucrés :

- Les produits sucrés à favoriser.
- Les produits sucrés à éviter.

Mise en application des principes de valorisation de l'alimentation mixée : Objectifs de la mise en application :

- Permettre au participant d'acquérir les techniques de valorisation des aliments mixés.
- Intégrer la valorisation de produits mixés au contexte de l'établissement (stockage des produits frais, identification des outils de préparation à disposition, respect des règles d'hygiène, ustensiles et vaisselle à disposition pour le dressage).