

Réaliser des manger-mains

ORGANISATION

Présentiel

MOYENS

Salle équipée et pouvant accueillir le nombre de participants

Remise à chaque participant d'une documentation de soutien pédagogique

DUREE

1 jour(s)

PUBLIC

IDE, AS, ASH et personnel de cuisine

PRE-REQUIS

Se présenter en tenue professionnelle pour les cuisiniers

Avoir suivi le module Prévention de la dénutrition du résident - 1j

Une attestation de formation sera envoyée.

FORMATEUR

CONTEXTE

Notre alimentation joue un rôle essentiel sur notre qualité de vie et participe à notre bonne santé. De nombreux travaux ont mis en avant l'importance de l'aspect nutritionnel dans la prise en charge des personnes âgées. La dénutrition est à l'origine de nombreuses complications, source de morbidité, en particulier infectieuse et de dépendance qui, outre l'impact négatif sur le processus de bien être, sont synonymes de coûts supplémentaires pour les structures concernées.

C'est pourquoi la politique nutritionnelle en établissement de santé est devenue une priorité de santé publique. La prise en charge de l'état nutritionnel du patient/résident fait partie intégrante de la prise en charge et doit être considérée comme un soin à part entière.

De même, les EHPAD accueillent des résidents ayant des capacités d'alimentation différentes selon leurs pathologies et leur dépendance. Ils se doivent aujourd'hui d'adapter leur offre en matière de restauration afin de prévenir toute forme de dénutrition et préserver le plaisir de manger.

C'est dans ce cadre que se situe la formation proposée.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

OBJECTIF GENERAL

- Permettre au personnel de s'approprier la démarche et les techniques relatives au manger-mains afin d'offrir une autonomie alimentaire aux résidents

OBJECTIFS SPECIFIQUES

- Réaliser les opérations de fabrication des manger-mains en termes de techniques, chronologie, température et d'hygiène
- Présenter les aliments sous formes de bouchées en diversifiant les présentation
- Utiliser les aides culinaires nécessaires (liants, texturants)

DESCRIPTION / CONTENU

INTRODUCTION

- Présentation du formateur, du programme et des objectifs
- Positionnement des stagiaires : questions, attentes
- Evaluation préformation

CONTENU

TECHNIQUES CULINAIRES SPÉCIFIQUES AUX MANGER-MAINS

- Caractéristiques des manger-mains
- Les notions de gélifiant, épaississant et additif
- Adapter le processus de fabrication
- Adapter la vaisselle

MISE EN OEUVRE DES MANGER-MAINS

- La compatibilité des produits avec la texture souhaitée
- Les gélifiants et les épaississant
- Les épices
- Les sauces



- Les éléments de décoration
- Les formes et la présentation

-> *Application pratique et dégustation*

- *Entraînement aux techniques culinaires : épaississement, émulsion, mousse et siphon, gélification*
- *Elaboration d'une fiche technique de préparation*

Afin de bien s'approprier les recettes et le processus afférent, 85% du temps de formation est passé en atelier culinaire.

L'atelier permettra de revoir :

- *Les techniques de cuisson*
- *Les règles de remises en température*
- *Les délais de conservation*
- *L'organisation de son poste de travail*
- *Les règles d'hygiène*
- *La présentation des plats*

BILAN DE LA FORMATION

- Tour de table : retour des stagiaires au regard des objectifs présentés
- Evaluation post formation

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apports théoriques, méthodologiques et réglementaires
- Analyse réflexive de pratiques, retours d'expériences
- Exercices d'application pratique des techniques

MODALITES D'EVALUATION

L'évaluation de la formation au regard des objectifs visés se fera à plusieurs niveaux :

EN DEBUT DE FORMATION

- Positionnement initial durant le tour de table et l'évaluation réalisée préformation

EN FIN DE FORMATION

- Évaluation de la satisfaction et des réactions des apprenants : au travers des tours de table et des questionnaires de satisfaction
- Évaluation des acquis : au travers de l'évaluation réalisée post formation et des mises en situation

APRES LA FORMATION

- Suivi à froid (questionnaire dans l'extranet, 3 mois après la formation) pour mesurer le transfert des acquis en situation professionnelle et l'impact sur les pratiques.