

Réaliser des plats mixés

ORGANISATION Présentiel
MOYENS Salle équipée et pouvant accueillir le nombre de participants. Remise à chacun d'une documentation de soutien pédagogique.
DUREE 1 jour(s)
PUBLIC Professionnel(le)s concernés
PRE-REQUIS Se présenter en tenue professionnelle pour les cuisiniers
Une attestation de formation sera envoyée.
FORMATEUR

CONTEXTE

Les établissements accueillent des patients/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.
Dans cette perspective, ils souhaitent diversifier leur offre de service en matière de restauration et par conséquent former le personnel concerné à la réalisation de plats à texture modifiée (plats mixés).

C'est ce que vise notre programme présenté ci-dessous.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

OBJECTIFS GENERAUX

- Acquérir les connaissances et méthodes permettant de réaliser un repas mixé équilibré de l'entrée au dessert en respectant les bonnes pratiques en HACCP

OBJECTIFS SPECIFIQUES

- Expliquer les enjeux de l'alimentation chez la personne âgée ou handicapée
- Identifier les objectifs nutritionnels adaptés à la personne âgée ou handicapée
- Présenter les troubles nécessitant un plat mixé
- Expliquer l'impact de la réalisation des plats mixés pour le personnel de cuisine
- Réaliser les opérations de fabrication des plats mixés en termes de techniques, chronologie, température et d'hygiène
- Réaliser un repas mixé équilibré de l'entrée au dessert
- Dresser les assiettes en diversifiant les présentations

DESCRIPTION / CONTENU

INTRODUCTION

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

CONTENU

L'ALIMENTATION DES PERSONNES ÂGÉES ou HANDICAPEES

- Les enjeux
- Les objectifs nutritionnels adaptés à la personne âgée ou handicapée

REPAS À TEXTURE MODIFIÉE ET TROUBLES ALIMENTAIRES

- Troubles de la mastication
- Troubles de la déglutition

LES TEXTURES ADAPTÉES AUX TROUBLES

- Haché / tendre / mou
- Mixé
- Mixé lisse
- Mixé liquide

LES TECHNIQUES CULINAIRES SPÉCIFIQUES AUX MANGER-MAINS

- Caractéristiques des manger-mains



- Les notions de gélifiant, épaississant et additif

LES IMPACTS DES REPAS À TEXTURE MODIFIÉE POUR LE PERSONNEL DE CUISINE

- Améliorer l'état nutritionnel des résidents
- Adapter le process de fabrication
- Adapter la vaisselle

MISE EN OEUVRE DES PLATS À TEXTURE MODIFIÉE ET MANGER-MAINS

- Compatibilité des produits avec la texture mixée
- Les éléments de décoration
- Les formes et la présentation

-> Application pratique et dégustation : la préparation de l'atelier culinaire se fera au préalable de l'action de formation avec le choix, à partir du menu, des textures modifiées (hachées, mixées) et des plats (entrée, plat, dessert).

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.