

THÈME : [LA NUTRITION](#)

## DURÉE

7 heures - Présentiel (+ 7h en option)

## OBJECTIFS

- Mettre en place une alimentation adaptée pour autonomiser la personne âgée dépendante
- Conserver le plaisir de manger et la convivialité autour du repas
- Sensibiliser le personnel sur la mise en valeur de la prestation
- Découvrir les matelas et aides culinaires (liants et texturants)

## PROGRAMME

Rappels des besoins nutritionnels de la personne âgée  
Connaître les principaux troubles cognitifs sévères, ses effets et ses comportements  
Répercussions nutritionnelles des pathologies démentielles  
Qu'est-ce que le « Manger-mains » ?  
Les indications thérapeutiques : à quels moments mettre en place le « Manger-mains »  
Déclinaisons des menus du jour  
Choix des aliments, ingrédients, et texturants  
Présentation de recettes adaptées aux possibilités de l'établissement  
Évaluation d'une bonne mise en place de la prestation : poids, regain d'autonomie...  
Rappel des principales règles d'hygiène alimentaire  
Réflexions sur les ressources et les freins de l'établissement



Pédagogie et mise en pratique :

- Étude de cas concrets posant problème aux participants
- Exercice pratique : alternative des menus du jour en version « Manger-mains » avec les menus de l'établissement

En option :

Selon les besoins et les objectifs de l'établissement, une journée supplémentaire est envisagée pour la création d'un groupe et pour l'accompagnement au démarrage de la prestation (création de fiches recettes adaptées aux moyens de production, réalisation de documents supports personnalisés...)

 PUBLIC CONCERNÉ


Personnels de cuisine, personnels hôteliers et personnels soignants (infirmière, aide-soignantes, ergothérapeute, psychomotricienne, orthophoniste...) exerçant auprès de la personne âgée / Prérequis : aucun

 PROFIL FORMATEUR

Diététicienne hospitalière en gériatrie

 CONTACT

 [formation@mqs-formation.com](mailto:formation@mqs-formation.com)

 02 99 05 96 42