

## Objectifs :

- Apprendre et maîtriser les techniques du « Manger Mains » pour offrir des repas adaptés, nutritifs et attractifs pour toutes les catégories d'âge, en particulier pour les seniors, les adultes et les enfants.
- Offrir une autonomie alimentaire aux résidents
- Construire des fiches techniques de nourriture préhensible avec les mains
- Programmer, organiser et intégrer dans un plan alimentaire le manger mains

## PROGRAMME

### JOUR 1

#### Préalable à la Mise en Place du Manger Mains au sein de l'Établissement

- Importance de la mise en place
- Étapes préliminaires pour une intégration réussie

#### La Dénutrition : Causes, Facteurs, Solutions

- Identification des causes et facteurs de la dénutrition
- Solutions pour prévenir et traiter la dénutrition

#### Les Divers Enjeux du « Moment Repas »

- Importance du moment repas pour le bien-être
- Stratégies pour améliorer l'expérience du repas

#### Le Concept du « Manger Main »

- Définition et avantages du « Manger Mains »
- Adaptation pour différents publics

#### Connaître les Produits Épaississants et Gélifiants pour une Texture Adaptée

- Types de produits épaississants et gélifiants
- Utilisation pour obtenir des textures adaptées

#### Réalisation de Fiches Techniques

- Création de fiches techniques spécifiques au « Manger Mains »
- Importance de la standardisation des recettes

#### Mise en Pratique de la Technique

- Application des concepts étudiés
- Techniques pour faciliter le « Manger Mains »

#### Utiliser les Formes et les Couleurs pour Faciliter le « Manger Mains »

- Importance des aspects visuels dans l'alimentation
- Le matériel nécessaire
- Techniques pour rendre les repas attrayants

#### La Notion de Goût chez le Senior, l'Adulte ou l'Enfant

- Adaptation des goûts pour différents âges
- Importance des saveurs dans l'acceptation des repas

#### Qualités Organoleptiques des Produits

- Importance des qualités organoleptiques
- Techniques pour préserver saveurs, textures et arômes

#### Dégustation et Évaluation

- Dégustation des plats préparés
- Évaluation et retours d'expérience



## JOUR 2

### Textures Modifiées (Mixés et Mixés Lisses et Aliments Reconstitués)

- Techniques pour modifier les textures
- Adaptation selon les besoins des individus

### Adaptation des Portions et des Contenants selon les Individus et/ou Pathologies

- Personnalisation des portions
- Choix des contenants adaptés

### Adapter les Menus de l'Établissement au Manger Mains

- Révision des menus existants
- Création de menus adaptés

### Techniques de Cuisson Basse Température et Cuisson Lente Adaptée au Manger Mains

- Méthodes de cuisson pour des repas plus tendres et juteux
- Application pratique

### Hygiène Appliquée à ce Type d'Aliments

- Normes d'hygiène spécifiques
- Meilleures pratiques pour garantir la sécurité alimentaire

### Mise en Pratique de la Technique

- Réalisation de recettes « Manger Mains »
- Pratique des techniques étudiées

### Règles de Présentation et d'Attractivité des Préparations Culinaires

- Techniques de présentation pour augmenter l'appétence
- Importance de l'esthétique des plats

### Le Matériel Adapté à la Technique « Manger Mains »

- Équipement nécessaire pour la préparation
- Utilisation du matériel de manière optimale

### Préparations à Privilégier et Celles à Éviter

- Sélection des recettes adaptées
- Identification des aliments à éviter

### Dégustation et Évaluation

- Évaluation finale des plats
- Feedback et amélioration des techniques

LIEU :

Présentiel

DURÉE :

14 heures

VALIDATION :

Attestation de fin de formation

Méthode d'évaluation :

Test sous forme de QCM pour l'évaluation

des apports théoriques

Test organoleptique sur fiches « aspect, couleur, texture, goût, présentation » évaluation à la pratique

