

PROPOSER UNE RESTAURATION « SOURCE DE PLAISIR » AVEC DE LA TEXTURE MODIFIÉE

Objectif :

- Prévenir les risques de déglutition grâce à la mise en place de menus avec des textures modifiées tout en respectant ses besoins nutritionnels.

PROGRAMME

1. Les textures modifiées : pour qui et pourquoi ?

- Le moment repas : ses enjeux pour la personne.
- Définition et grands principes des textures modifiées.
- Les situations concernées par un recours aux textures modifiées.
- Rappel sur la diététique et les besoins nutritionnels
- Le rôle de la mastication et de la salivation lors du passage des aliments.
- Les éléments pour la prévention de la déglutition, de la mastication, et autres pathologies.
- Les limites à la mise en place de textures modifiées.

2. La déglutition

- Les temps et mécanismes de la déglutition.
- Les caractéristiques des sujets à risque.
- Les fausses routes : causes et conséquences.

3. Les caractéristiques des différentes textures modifiées

- Les différents types de textures (hachée, moulinée, mixée...).
- Dans quel(s) cas privilégier certaines textures.
- Le concept du « manger-mains ».

4. L'hygiène et les textures modifiées

- Les procédures d'hygiène pour les textures modifiées.
- Les risques bactériologiques majeurs.
- Les bonnes pratiques à adapter au cours du processus (préparation, mixage, cuisson, refroidissement, remise en température, distribution).

5. Les menus « plaisir » avec des textures modifiées

- Le matériel nécessaire.
- Les méthodes de préparation (à chaud, à froid, épaissement).
- L'association des saveurs.
- La présentation des aliments à textures modifiées pour le plaisir de manger.
- Les techniques d'enrichissement des plats.
- La déclinaison des menus ordinaires en menus à structure modifiée.
- Le visuel et la décoration.
- Recette de préparations en textures modifiées.

LIEU :
Présentiel / INTRA

DURÉE :
14 heures

VALIDATION :

Attestation de fin de formation

Méthode pédagogique :

Ateliers pratiques : composition de menu

