Les textures : goûts, plaisir et besoins nutritionnels

Public cible :

Personnel travaillant en institution de soins : Infirmiers, aides-soignants, paramédicaux et personnels non soignants, administratif, entretien, hôtellerie

Objectifs :

- Améliorer les compétences techniques du personnel de cuisine afin qu'il offre une alimentation texturée adaptée aux bénéficiaires présentant des troubles nutritionnels ou de la déglutition
- Améliorer les compétences du personnel éducatifs et de soins afin qu'il accompagne au mieux le résident présentant des troubles nutritionnels ou de la déglutition
- Prévenir et dépister les signes d'alerte des troubles de la déglutition et mettre en place une prise en charge et une texture adaptée

Contenu :

- Rappel des principes de base de la nutrition et de l'équilibre alimentaire
- Besoins nutritionnels pour la personne âgée ou en situation de handicap
- Modifications physiologiques dues au vieillissement ou aux différents handicaps
- Les troubles de la déglutition :
  - prévention, symptômes d'alerte, conséquences, bilan pluridisciplinaire, rééducation
- Les différentes textures modifiées : techniques de préparation
- Le finger food : public cible, objectifs, matériel, préparations techniques

Méthodologie :

Support théorique accompagné d'une réflexion et d'une participation active du groupe.

Formateur :

Devos Brigitte, Moyses Sylviane.

En pratique :

- Chez vous en groupe de 9 à 15 participants
- En 1/2 journée
- Prix de 575 €* OU 1 journée de formation en 2 groupes ou 2 thématiques au prix de 875 €* – Tarif sous condition (si 2 thématiques différentes, elles doivent être dispensées par le même formateur)
- *Prix TVAC et hors frais de déplacement

Thématique complémentaire :

- L'alimentation : allier plaisir et besoins nutritionnels