



[Demandez votre programme de Formation détaillé](#)

La Prise en charge de l'alimentation en restauration collective

LES MANGER MAINS

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration collective en santé

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Cuisinier et Personnel de restauration
Diététicien(ne)

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 heures

TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022
Contact : formation@solurest.com

OBJECTIFS



En réponse à la préoccupation des Directeurs d'établissement face à l'augmentation de la dépendance, le stagiaire sera en capacité, à l'issue de la formation, de :

- Stimuler l'appétit des convives quelles que soient leurs difficultés.
- Faire de chaque repas un moment de plaisir et convivial en répondant aux besoins nutritionnels des convives.
- Savoir mettre en œuvre l'alimentation « MANGER-MAINS » pour favoriser l'autonomie de la personne âgée.
- Utiliser des techniques innovantes pour renforcer son savoir-faire.
- Fabriquer et mettre en valeur le produit.

SUPPORTS & MOYENS PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques : modules de formation sous format Powerpoint en vidéo projection.
- Utilisation de matériel professionnel.
- Support pédagogique de fin de formation sous format Clé USB.

MODALITES D'ASSIDUITE

Feuille d'émargement

INTERVENANT (S)

Expert culinaire spécialisé dans le domaine de la santé.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes



La Prise en charge de l'alimentation en restauration collective

LES MANGER MAINS

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration collective en santé

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Cuisinier et Personnel de restauration
Diététicien(ne)

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 heures

TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022
Contact : formation@solurest.com

PROGRAMME

- Qu'est-ce que le « Manger-mains ».
- Caractéristiques des personnes âgées concernées.
- Importance de l'alimentation dans la vie du résident.
- La maladie d'Alzheimer (définition, les causes, les conséquences...).
- La maladie d'Alzheimer et la nutrition.
- La maladie d'Alzheimer et l'alimentation : « le Manger-mains ».
- Les indications thérapeutiques : à quels moments mettre en place le « Manger-mains ».
- Le choix des aliments : utilisation des texturants.
- Quelle texture pour quelle pathologie.
- Proposer des formes pour la prise en mains (boulette, bâtonnet, cube...).
- Comment assurer la valeur nutritionnelle dans un faible volume.
- Mise en œuvre des recettes (respect des volumes, association des saveurs, des couleurs, technique de cuissons...).
- Rappel des règles d'hygiène alimentaire et analyse des risques spécifiques.

MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS

- Débats – Echanges à partir de cas pratiques - Questions/Réponses.
- Mise en application pratique par les participants (exercices de construction des menus en manger-mains).
- Contrôle des connaissances théoriques sous forme de QCM en fin de formation.
- Support technique | Fiches recettes sur clé USB
- Attestation de formation.

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

Etude de l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes