



LE MANGER MAIN

PI-F007 V2 29/11/2023

Certaines pathologies transforment le moment du repas en épreuve. Pourquoi manger avec des couverts, assis devant une assiette. Le manger main pour : réoffrir aux personnes leur autonomie alimentaire



ÉQUIPE RESTAURATION

En institution



14H

Soit 2 jours



CUISINIER

Assure la formation



1 150 € / JOUR

Soit 2300€ la session



RÉFÉRENT HANDICAP

Véronique Racine



PRÉ REQUIS :

Accompagner des usagers sur les temps repas et collation
Maîtrise des règles d'hygiène alimentaires

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Intégrer le manger main dans l'alimentation quotidienne des personnes âgées
- Adapter les menus et les recettes pour présenter le repas sous forme de « bouchées » à consommer avec les doigts
- Acquérir des connaissances sur l'utilisation des aides culinaires (liants, texturants)

CONTENU :

- Intégrer le manger main dans le projet d'équipe :
 - Faire en sorte que l'alimentation et la nutrition dans l'établissement soit « l'affaire de tous »
 - Mise en place d'un projet manger main
- Adapter les menus et recettes en version manger mains
 - Les différentes textures, pour quelles pathologies ?
 - Comment décliner vos menus en manger main
- Les procédures d'élaboration des repas manger mains :
 - Les techniques de cuisson
 - Préparation, présentation, conservation
 - La créativité : volumes, formes, couleurs, saveurs...
 - Les règles d'hygiène à mettre en place
- Les aides culinaires et matériels
 - Les produits texturants et liants
 - Le matériel nécessaire en cuisine

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES PARTICIPATIFS :

- Chaque apprenant exprime ses attentes, ses expériences et ses questionnements.
- Apports théoriques.
- Exercices pratiques individuel et/ou en groupe.
- Partage d'expériences et réflexions.



LE MANGER MAIN

▶ MODALITÉS :

- DÉROULEMENT : en présentiel.
- ÉVALUATION : de vos attentes en amont + des connaissances et des compétences pré test / post test.
- FIN DE FORMATION : nous vous remettons une attestation de participation et d'acquisition des connaissances / compétences.

Le programme détaillé vous sera communiqué après validation de votre inscription, conformément aux critères de l'indicateur 1 du référentiel Qualiopi.



**EN CONFORMITÉ AVEC LE RÉFÉRENTIEL HAS - CO-CONSTRUCTION ET PERSONNALISATION DU PROJET
D'ACCOMPAGNEMENT : ADAPTER LE PAP ET GÉRER LES RISQUES ASSOCIÉS**

FORMATIONS INTER-ÉTABLISSEMENTS :

Elle permet aux professionnels de différents établissements de se rencontrer et de partager leur expérience, tout en améliorant leurs compétences professionnelles.

FORMATIONS INTRA-ÉTABLISSEMENTS :

Elle est construite selon les attentes et besoins de l'établissement, permet de travailler sur les documents et/ou matériel internes en appui de la formation pour accompagner les équipes dans leurs montées compétences.