



# TEXTURES MODIFIÉES EN PRATIQUE

## ÉQUIPE PLURIDISCIPLINAIRE

PI-F007 V2 29/11/2023

Une nécessité  
d'aborder le SOIN  
d'ALIMENTATION  
en équipe  
pluridisciplinaire :  
équipe soin, hôtellerie  
et cuisine



### ÉQUIPES SOINS ET HÔTELLERIE

En institution



28H

Soit 4 jours



### ORTHOPHONISTE - DIÉTICIEN - CUISINIER - PSYCHOLOGUE

Assure la formation



1 150 € / JOUR

Soit 4600€ la session



### RÉFÉRENT HANDICAP

Véronique Racine



### PRÉ REQUIS :

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

### OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- D'aborder les besoins spécifiques de la personne âgée
- De répondre aux problèmes de déglutition, mastication, pathologies « Alzheimer, Parkinson, et autres handicaps.. »
- D'évaluer pour mieux anticiper et/ou améliorer la prestation individuelle et globale prévenir la dénutrition et de la déshydratation
- De connaître ce que l'on appelle « Cuisine Traditionnelle Modifiée »
- Adapter les menus et présenter des textures modifiées
- D'aborder les risques bactériologiques majeurs et les bonnes pratiques : préparation, mixage, cuisson, refroidissement, remise en température et distribution

### CONTENU :

- Répondre aux problèmes de déglutition, mastication
- Aborder : les aspects culturels et les dimensions du repas
- Les valeurs et besoins nutritionnelles et équilibre alimentaire
- Prévenir la dénutrition et de la déshydratation
- Présenter l'alimentation adaptée
- Communiquer avec la personne lors du soin d'alimentation
- Pour l'équipe cuisine : élaboration d'un ou plusieurs plats en textures modifiées tenant compte du plan alimentaire – plat(s) consommé(s) en équipe pluridisciplinaire et proposés aux résidents

### 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.

### 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.



# TEXTURES MODIFIÉES EN PRATIQUE ÉQUIPE PLURIDISCIPLINAIRE

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.