

L'art culinaire adapté aux besoins des personnes polyhandicapées

RÉF. : 3 017

Face aux enjeux de la nutrition de la personne polyhandicapée, le cuisinier et les personnes qui participent ou s'intéressent à l'élaboration du repas sont des acteurs indispensables au bénéfice de la diététique et du plaisir.

OBJECTIFS

- Catégoriser les différentes textures possibles en fonction des besoins des personnes ayant des troubles de la mastication et/ou de la déglutition.
- Mettre en place des actions de prévention des problèmes digestifs et nutritionnels.
- Apporter un soin particulier à l'adaptation des menus et des recettes : équilibre, goût, présentation.

CONTENU

- Travail sur l'homogénéité des textures.
- Étude de différentes recettes à texture modifiée adaptées à la problématique du polyhandicap : recettes mixées lisses, recettes riches en fibres, recettes enrichies en calories et en protéines, recettes sans acides, recettes riches en vitamine C.
- Mise en valeur de la présentation dans l'assiette des préparations à texture modifiée.
- Règles d'hygiène concernant les préparations à texture modifiée : itinéraire d'une recette mixée depuis la livraison des produits bruts jusque dans l'assiette des personnes accueillies dans le respect des normes HACCP.
- Point sur le matériel nécessaire.

MÉTHODE

- Identification des besoins de formation.
- Positionnement en début et en fin de formation pour mesurer la progression du stagiaire.
- Alternance d'apports théoriques et d'expériences vécues, perfectionnement des connaissances et des compétences.
- Échanges et réflexions, mise en situation, analyse de situations apportées par les stagiaires.
- Réalisation pratique de recettes à texture modifiée en cuisine, exercices.
- Apports bibliographiques.

INFOS PRATIQUES

 **14 PARTICIPANTS MAXIMUM**

 **PUBLIC**

Ce stage s'adresse à tous les professionnels de l'équipe pluridisciplinaire intervenant auprès de personnes polyhandicapées et à l'équipe de cuisine.

 **PRÉREQUIS**

Aucun prérequis n'est nécessaire.

 **INTRA-ÉTABLISSEMENT**

Durée : 2 jours (14 heures).

Coût : 1 280 €/jour

S'ajoutent les frais de déplacement et d'hébergement du formateur.

 **INTERVENANT**

• **François AGACHE**, cuisinier en IME.

 **UNE INFO ? UNE QUESTION ?**

Contactez-nous : formation@cesap.asso.fr

 **ÉVALUATION**

Évaluation des acquis tout au long de la formation sur la base des productions personnelles. À l'issue de la formation, l'intervenant évalue l'atteinte des objectifs avec un questionnaire (cf. mise en œuvre du dispositif d'évaluation p.142).