

L'art culinaire adapté aux besoins des personnes polyhandicapées

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.

Par sa présence requise au terme de l'action, un cadre participant au bilan, voire à la formation, permet de porter une dynamique institutionnelle nécessaire à la pérennité des projets.

PRÉREQUIS Aucun prérequis n'est nécessaire.

 **INTRA-ÉTABLISSEMENT**

Durée : 2 jours (14 heures).

Coût : 1 310 €/jour

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

 **INTERVENANT**

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

 **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.146).

le saviez-vous ?

La Haute Autorité de Santé recommande de « proposer aux personnes polyhandicapées qui le souhaitent de participer au choix des menus dont elles profiteront, en recueillant leurs préférences et leurs envies, en les informant des différents plats composant un repas et de l'équilibre alimentaire à respecter, etc. » (p.9).

Recommandation «L'accompagnement de la personne polyhandicapée dans sa spécificité. La vie quotidienne» (2020).