

# Le MANGER MAINS en EHPAD

## Module 1

Réf NTR07A

Mise à jour 05/2024



« Le manger mains est un projet d'autonomisation de l'alimentation de la personne atteinte de la maladie d'Alzheimer. L'alimentation manger mains a aussi pour but de permettre aux personnes dépendantes ayant des difficultés à manier les couverts de retrouver une autonomie en se servant de leurs doigts pour manger et retrouver ainsi du plaisir à se nourrir ». Le manger mains à texture modifiée apparaît comme une solution pour maintenir l'autonomie, favoriser la consommation alimentaire chez les résidents ayant des difficultés à utiliser leurs couverts et aussi lutter contre la dénutrition. La formation vise à accompagner le personnel à s'approprier la démarche du manger mains et à accompagner au mieux les résidents dans ce mode d'alimentation.

### Compétence(s) visée(s)

- ❖ Assurer le bon déroulement du repas de la personne âgée en respectant les conseils de mise en œuvre de la démarche Manger mains.

### Objectifs de la formation

- ☞ Comprendre les conséquences de la maladie d'Alzheimer ou des pathologies apparentées sur le comportement alimentaire et l'état nutritionnel du malade.
- ☞ Comprendre la démarche et les principes du « Manger Mains ».
- ☞ Connaître les besoins nutritionnels de la personne âgée atteinte de la maladie d'Alzheimer et des maladies apparentées.
- ☞ Connaître les règles diététiques et les bases de l'alimentation équilibrée chez la personne âgée.
- ☞ S'approprier les « bonnes pratiques » pour aider une personne âgée à manger.
- ☞ Identifier les menus et les présentations culinaires adaptés aux troubles du comportement et/ou de la déglutition.
- ☞ Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- ☞ Adopter les bons gestes et attitudes dans le respect des principes du manger Mains durant le repas.

### Contenu

#### 1. Les troubles de l'alimentation (Alzheimer et maladies apparentées)

- Les personnes et pathologies concernées par le manger mains.
- Les conséquences des pathologies sur leur état nutritionnel (dénutrition, trouble de la déglutition, difficultés de mastication, risque de fausse route, malnutrition...).
- Les règles diététiques et les bases de l'alimentation équilibrée chez la personne âgée.
- Les différents aspects de la physiopathologie nutritionnelle du sujet âgé.

#### 2. Présentation de la démarche « Manger Mains »

- Les grands principes du manger mains et ses origines.
- Les indications thérapeutiques du manger main.
- Les intérêts et objectifs du manger mains, ses enjeux.
- Les risques et freins du manger mains pour les personnes âgées.
- Le contexte d'un repas en texture modifiée.
- Les préparations adaptées aux différents troubles et facilitant le manger avec les mains : les formes (bâtonnets, cubes, flans, galettes...), les couleurs, les compléments nutritionnels.
- Les différentes textures : Coupés fins, hachés, mixés, moulinsés.
- La valorisation de la présentation des aliments mixés ou moulinsés :
  - Les préparations à éviter et celles à favoriser.
  - Exemples de menus.

#### 3. Les règles d'hygiène alimentaire

- Rappel des règles d'hygiène.
- Le lavage des mains du soignant et de la personne âgée.
- La tenue.
- L'analyse des risques spécifiques.

#### 4. Le bon déroulement du repas

- Le repas : un besoin biologique, psychologique, social.
- L'importance de l'alimentation dans la vie du résident.
- L'importance de l'installation : sur une chaise, au fauteuil, au lit.
- L'adaptation de l'environnement : La disposition des tables, le placement des résidents, les ustensiles ergonomiques.
- L'aide partielle à la prise des repas : la préparation des éléments, la stimulation, le manger main, l'importance de l'hydratation.
- L'aide totale à la prise des repas : Être assis à côté de la personne, prévenir le risque de fausse route, les principes des différentes techniques d'aide
- Les éléments relationnels à mettre en œuvre lors du repas : La présentation du repas, favoriser le choix de la personne, valoriser la personne, s'assurer du confort et du bien-être de la personne, le respect du rythme de la personne.

### Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation



**Public**  
Le personnel soignant et non soignant d'aide au repas

**Pré-requis**  
connaissance de la maladie d'Alzheimer ou maladies apparentées, connaître les bases du repas pour les personnes âgées

**Durée**  
2 jours, soit 14 h (en présentiel)

**Formateur(trice) pressenti(e)**  
Formateur(trice) spécialisé(e) en cuisine et diététique pour les personnes âgées

**Nombre de participants (intra)**  
De 2 à 10 personnes

**Matériel nécessaire**  
Aucun.

#### Moyens et méthodes pédagogiques et techniques :

- Apports théoriques en pédagogie active
- Mises en situation
- Diaporama (Transmis après la formation)
- Ordinateur et vidéoprojecteur
- Mise à disposition d'un espace extranet individuel

#### Modalités et délai d'accès

De 1 à 3 mois en moyenne (nous contacter)

#### TARIF

Nous contacter pour obtenir un devis personnalisé

Besoin d'un conseil ? d'une information ? d'un devis ?

Vous êtes en situation de handicap ? Contactez-nous

06.09.08.02.20

contact@cjformation.com

www.cjformation.com

Carine ANCIAUX

Présidente, Référente handicap  
Référente pédagogique et numérique  
Aurélie Fauchet et Claire Royer  
Assistantes administratives

