

# UTILISER DES PRODUITS NATURELS POUR SES TEXTURES MODIFIEES

Réf NTR15A



Mise à jour 05/2024

La cuisine à texture modifiée est une méthode de préparation des aliments permettant d'en modifier la texture tout en conservant leurs qualités nutritives, leurs saveurs et leurs couleurs afin de laisser aux personnes, ayant des problèmes d'ingestion alimentaire, le plaisir de manger. En effet, pour les personnes âgées, l'instant du repas constitue un moment fort de la journée, et il est essentiel de conserver au repas ce caractère de plaisir irremplaçable. Une présentation avenante ainsi qu'une décoration des assiettes et des plats participent grandement à la réussite d'une prise alimentaire correcte, au plaisir de manger et d'être ensemble. Vous pratiquez déjà la réalisation de repas à textures modifiées au sein de votre établissement, vous souhaitez faire un point sur vos pratiques actuelles et incorporer davantage de produits naturels ? La formation vous accompagne dans cet objectif.

## Compétences visées

- ❖ Prévenir les risques de déglutition de la personne âgée grâce à la mise en place de menus avec des textures modifiées tout en respectant ses besoins nutritionnels.
- ❖ Incorporer davantage de produits naturels dans la réalisation des repas à textures modifiées.

## Objectifs de la formation

- ☞ Réactualiser ses connaissances sur les mécanismes de la déglutition.
- ☞ Réactualiser ses connaissances sur les besoins nutritionnels des personnes âgées.
- ☞ Adapter les différentes textures aux capacités des patients/résidents et satisfaire leurs besoins nutritionnels.
- ☞ Identifier les aliments naturels pouvant être incorporés dans les plats à textures modifiées.
- ☞ Elargir son champ de réalisation dans la conception de menus.
- ☞ Maîtriser les procédures d'hygiène relatives à leur fabrication (les règles et les bonnes pratiques en HACCP).
- ☞ Répondre aux problèmes de déglutition et mastication.

## Contenu

### 1. Les mécanismes de la déglutition (rappel)

- Le rôle de la mastication et de la salivation lors du passage des aliments.
- Les temps et mécanismes de la déglutition.
- Les caractéristiques des sujets à risque.
- Les fausses routes : causes et conséquences.
- Les limites à la mise en place de textures modifiées.

### 2. Les besoins nutritionnels de la personne âgée (rappel)

- Rappel sur la diététique et les besoins nutritionnels de la personne âgée (Equilibre alimentaire, PNNS, GEM CNR).
- Les différents types de textures (hachée, moulignée, mixée...).
- Les produits naturels utilisés selon les textures.
- Dans quel(s) cas privilégier certaines textures.

### 3. L'hygiène et les textures modifiées (rappel)

- Les procédures d'hygiène pour les textures modifiées.
- Les risques bactériologiques majeurs.
- Les bonnes pratiques à adapter au cours du processus (préparation, mixage, cuisson, refroidissement, remise en température, distribution).

### 4. Vos menus actuels

Un questionnement en amont de la formation sera effectué afin de connaître les menus actuellement réalisés (textures, saveurs, méthodes de préparation, satisfaction des besoins nutritionnels, retour des résidents)

### 5. Le développement de sa créativité Réalisation de préparations avec des produits naturels

Atelier pratique :  
Préparation de textures avec des produits naturels

Une liste d'ingrédients et de matériel sera transmise en amont de la formation afin d'assurer la réalisation de textures

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



## Public



Responsable de cuisine, Responsable de production, Cuisinier, Aide de cuisine

## Pré-requis



Réaliser des textures modifiées au sein de son établissement

## Durée



1 jour, soit 7 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 8 personnes

## Matériel nécessaire



Aucun.

## Moyens et méthodes pédagogiques et techniques :

- Apports théoriques en pédagogie active
- Ateliers pratiques : réalisation de menus (nécessité d'avoir accès à la cuisine)
- Mise à disposition d'un espace extranet pour chaque apprenant.
- 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

