

Le MANGER MAINS en institution

Module 1

Mise à jour 05/2024

Réf NTR07A



« 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 personnes 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 personnes dans ce mode d'alimentation.

Compétence(s) visée(s)

- ❖ Assurer le bon déroulement du repas de la personne 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

