



[Demandez votre programme de Formation détaillé](#)

La Prise en charge de l'alimentation en restauration collective

LES MANGER MAINS

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration collective en santé

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Cuisinier et
Personnel de restauration
Diététicien(ne)

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 Heures

TARIF

550€ par jour
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre
établissement

DATE(S)

A définir en fonction de vos
disponibilités



OBJECTIFS

En réponse à la préoccupation des Directeurs d'établissement face à l'augmentation de la dépendance, le stagiaire sera en capacité, à l'issue de la formation, de :

- Stimuler l'appétit des convives quelles que soient leurs difficultés.
- Faire de chaque repas un moment de plaisir et convivial en répondant aux besoins nutritionnels des convives.
- Savoir mettre en œuvre l'alimentation « MANGER-MAINS » pour favoriser l'autonomie de la personne âgée.
- Utiliser des techniques innovantes pour renforcer son savoir-faire.
- Fabriquer et mettre en valeur le produit.

SUPPORTS & MOYENS PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques : modules de formation sous format Powerpoint en vidéo projection.
- Utilisation de matériel professionnel.
- Supports pédagogiques de fin de formation : livrets stagiaires sous format Clé USB.

INTERVENANT (S)

Expert culinaire spécialisé dans le domaine de la santé.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes



La Prise en charge de l'alimentation en restauration collective

LES MANGER MAINS

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration collective en santé

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Cuisinier et
Personnel de restauration
Diététicien(ne)

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 Heures

TARIF

550€ par jour
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre
établissement

DATE(S)

A définir en fonction de vos
disponibilités



PROGRAMME

- Qu'est-ce-que le « Manger-mains ».
- Caractéristiques des personnes âgées concernées.
- Importance de l'alimentation dans la vie du résident.
- La maladie d'Alzheimer (définition, les causes, les conséquences...).
- La maladie d'Alzheimer et la nutrition.
- La maladie d'Alzheimer et l'alimentation : « le Manger-mains ».
- Les indications thérapeutiques : à quels moments mettre en place le « Manger-mains ».
- Le choix des aliments : utilisation des texturants.
- Quelle texture pour quelle pathologie.
- Proposer des formes pour la prise en mains (boulette, bâtonnet, cube...).
- Comment assurer la valeur nutritionnelle dans un faible volume.
- Mise en œuvre des recettes (respect des volumes, association des saveurs, des couleurs, technique de cuissons...).
- Rappel des règles d'hygiène alimentaire et analyse des risques spécifiques.

MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS

- Débats – Echanges à partir de cas pratiques - Questions/Réponses.
- Mise en situation concrète sur site - Mise en application pratique par les participants (exercices de construction des menus en manger-mains).
- Contrôle des connaissances théoriques sous forme de QCM en fin de formation.
- Support technique | Fiches recettes sur clé USB
- Attestation de formation.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes