

# OPTIMISATION EN PRATIQUE DES PRÉPARATIONS EN STRUCTURE MODIFIÉE

## PUBLIC CONCERNÉ

Cuisinier en EHPAD, AES, Aide à domicile

En cas de nécessité de compensation pédagogique merci de le préciser.

## PRÉ-REQUIS

Intervenir auprès de personnes âgées et/ou en situation de handicap

## FORMATEUR

Formatrice experte en nutrition de la PA et troubles de la déglutition

Diététicienne DE



14H - 2 JOURS



**400 € net par personne**  
Groupe : nous contacter



Maison pédagogique Dpt 31



## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES



- Mettre en œuvre des moyens et procédures visant à optimiser les textures
- Adapter l'offre des menus en texture modifiée aux besoins spécifiques de la personne âgée
- Garantir les aspects gourmands, esthétiques, facile à consommer et dense nutritionnellement, pour les repas en texture mixée
- Prévenir les risques de dénutrition et respecter les attentes des résidents en termes d'offre de repas en textures modifiées

## CONTENU



- Réalisation de préparations en textures modifiées préservant les dimensions gourmandes du repas
- Approche nutritionnelle : les différentes textures et leurs indications
- Approche technique des textures
- Valorisation des préparations à textures modifiées

## MODALITÉS D'ÉVALUATION



- Questionnaire en amont de la formation afin de cerner les besoins et les attentes des stagiaires
- Évaluation de la satisfaction et des acquis en cours et en fin de formation

## ATOUTS DE LA FORMATION



- Formation en présentiel dans notre maison pédagogique ou sur site
- Exercices pratiques en situation réelle
- Réalisation de préparations en textures modifiées préservant les dimensions gourmandes du repas

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES



- Formation pratique, mises en situation variées favorisant l'implication et la participation active des apprenants
- Temps de remédiation et d'analyses des pratiques professionnelles
- Apports théoriques ciblés