

CENTRE

Axe 5 : Services logistiques

Module n°4 : MOD4 - Améliorer l'appétence et les goûts des plats mixés froids, du manger-mains (hors d'oeuvres et desserts)

Contexte

Les besoins peuvent être différents d'une structure à une autre, suivant les pathologies accueillies, aussi l'ANFH Centre-Val de Loire souhaite proposer des modules distincts et courts sur différentes thématiques.

Objectifs

- Acquérir des techniques culinaires adaptées aux besoins des personnes âgées
- Mettre en œuvre des préparations culinaires attractives tout en répondant aux besoins nutritionnels physiologiques et psychologiques de la personne âgée autour d'un repas
- Aborder les différentes pathologies et les solutions à mettre en œuvre

Programme

Présentation de la formation

- Le vieillissement et l'alimentation
- Le rôle du repas
- Rappels sur les règles d'hygiène en restauration collective

Des solutions à mettre en œuvre : sous forme d'atelier et démonstration en cuisine

- Maîtrise des qualités organoleptiques des produits et renforcement des saveurs

La présentation des mixés

- Les différentes textures des mixés : mixés fin, mouliné, etc ...
- Mixé « reformé » et mixé en verrine façon smoothies
- Le mode de liaison des mixés

Les entrées mixées

- Les mixés hors d'œuvre de type crudités (carottes râpées, concombre à la crème, tomate, salade verte, etc...)
- Les mixés hors d'œuvre de type crudité
- Les mixés entrées chaudes (quiches, flans)

- La stabilisation de matières grasses (sauces émulsionnées froides)
- Les coulis de légumes

Les desserts mixés

- Les mixés de fruits frais (pommes, bananes, poires, framboises, etc...)
- Les mousses de lait aromatisées (citron, vanille, etc....)
- Les tartes façons crumbles (flan, tarte sans pâte, etc...)
- Les coulis

Le manger - mains - une réponse adaptée

- Le « Manger Mains » : origine du concept
- Retrouver l'autonomie en se servant des doigts
- Surmonter les réticences et la réprobation initiale des autres patients, de l'entourage familial, des soignants
- Les types d'aliments à texture modifiée (entre haché et mixé) dont la forme et la consistance permettent d'être mangés avec les doigts
- La diversification de présentation : boulettes, bâtonnets, cubes, flans, galettes, quenelles...
- La modification de la consistance de certains aliments semi-liquide (laitage, dessert,...) avec des épaississants/gélifiants
- La gestion de la température
- Choix de la vaisselle

Public

Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)

Exercice

2024

Code de formation

T170

Nature

AFC

Organisé par

AFPA

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences