

FRANCHE-COMTÉ

Axe 5 : Elargir le champ professionnel des personnels de restauration

Module n°10 : DISPOSITIF MODULAIRE POUR LES PERSONNELS DE CUISINE - Mod 10 Nutrition des personnes âgées

Contexte

La formation vise à apporter aux personnels de cuisine des techniques culinaires adaptées aux menus destinés aux différentes pathologies des patients. Le repas est un moment important de la journée. La mise en valeur des produits et les techniques de transformation sont nécessaires afin de les rendre attractifs pour les patients. Il est demandé aux participants de prévoir une tenue de travail adaptée.

Objectifs

□ Acquérir des techniques culinaires adaptées aux besoins des personnes âgées □ Composer des menus pour les personnes âgées □ Mettre en place le repas d'une personne âgée □ Organiser et planifier le repas au sein d'un établissement de santé □ Connaître les principes de l'hygiène alimentaire.

Renseignements complémentaires

Il est demandé aux participants de prévoir une tenue de travail adaptée.

Programme

■ Présentation de la formation :

- Le vieillissement et l'alimentation
- Rappels des règles d'hygiène en restauration collective
 - Savoir composer des menus pour des personnes âgées :
- Modification physiologiques liées à l'âge, besoins nutritionnels du sujet âgé
- Technique de planification alimentaire
- Déclinaison de menus (travail en sous-groupe)
- Prévention de la dénutrition protéino-énergétique
 - Savoir mettre en place le repas d'une personne âgée:

- L'environnement optimal du repas
- Le plateau-repas de la personne âgée
- La prise du repas et surveillance
 - Savoir organiser la planification du repas au sein d'un établissement de santé:
- Les différents acteurs restauration/santé
- Choix du menu à partir du dossier patient
- Transmission services/cuisine
 - Rappels des principes d'hygiène alimentaire et d'HACCP:
- Généralités : chaîne et risques alimentaires, HACCP
- Aliments à risques, toxi-infections alimentaires
- Marche en avant, chaîne du froid
- Hygiène corporelle, vestimentaire et des locaux
- Achat, transport, stockage des aliments
- Liaison froide, liaison chaude
- Notions de points critiques
- Nettoyage et désinfection
- Législation
 - Bilan de la formation :
- Retour d'expérience : tour de table
- Questionnaire de satisfaction
- Synthèse de la formation

□ (La formation alternera apports théoriques et travail réflexif sur sa propre pratique : Des études de cas seront travaillées en petits groupes pour servir de base à des échanges et à la confrontation de chacun avec ses propres pratiques et ses représentations sur les techniques culinaires adaptées aux personnes âgées. □ Ce partage d'expérience vise également à capitaliser et faire connaître

Public

Le personnel de cuisine des établissements de la fonction publique hospitalière

Exercice

2024

Nature

AFR

Organisé par

AFPA

Durée

14 heures