

FRANCHE-COMTÉ

Axe 5 : Elargir le champ professionnel des personnels de restauration

# Module n°9 : DISPOSITIF MODULAIRE POUR LES PERSONNELS DE CUISINE - Mod 9 Cuisiner pour les 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

---

- Appréhender les régimes spécifiques des personnes âgées
- Maîtriser des recettes adaptées aux personnes âgées

## Renseignements complémentaires

---

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

## Programme

---

- Présentation de la formation :
  - Tour de table
  - Le vieillissement et l'alimentation
  - Rappels des règles d'hygiène en restauration collective
    - Introduction aux repas des personnes âgées :
  - Les recettes et aliments adaptés
    - Le goût:
  - Le mécanisme du goût

- L'âge et le goût:
- L'équilibre alimentaire des personnes âgées:
- Les différents besoins en protéines, calcium, fibres
- Les aliments à proscrire
  - Les différentes textures des aliments
- Les hachés
- Les moulinés
- Les mixés
- Les mixés semi-liquides
  - Les principes fondamentaux concernant l'alimentation des personnes âgées :
- Nutrition
- Hydratation
- Plaisir
  - Mise au point de recettes adaptées aux personnes âgées:
- Réalisation de fiches techniques
- Réalisation de recettes
- Dégustation
  - 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 les pratiques des différents établissements en matière de restauration.

**Public**

**Le personnel de cuisine des établissements de la fonction publique hospitalière**

**Exercice**

**2024**

**Nature**

**AFR**

**Organisé par**

**AFPA**

**Durée**  
**14 heures**