

CENTRE

Axe 5 : Services logistiques

# Module n°9 : MOD9 - Cuisiner pour les personnes âgées

## 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

---

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

## Renseignements complémentaires

---

Financement : plan ets

## Programme

---

### Présentation de la formation - introduction

- Echanges autour du vieillissement et l'alimentation
- Rappels sur les règles d'hygiène en restauration collective

### Introduction aux repas des personnes âgées

- Les recettes et les 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

#### **Public**

**Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)**

#### **Exercice**

**2025**

#### **Code de formation**

**T170**

#### **Nature**

**AFC**

#### **Organisé par**

**AFPA - Fin de marché 04/07/2025**

#### **Durée**

**14 heures**

#### **Typologie**

**Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences**