




**Qualiopi**   
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**  
La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions de formation

## FORMATION INTRA-ENTREPRISE

### Public

Groupe de 10-12 personnes  
- Equipe de restauration (cuisinier, responsable restauration,...)  
- Membres de l'équipe pluridisciplinaire de la structure

### Pré-requis

Pas de pré requis

### Moyens pédagogiques d'encadrement

Diététicienne-nutritionniste  
Formatrice PNNS spécialisée dans l'alimentation de la personne âgée

### Durée

14 h

### Dates et lieux

A définir  
Accessibilité PMR

### Délai de mise en place

3 mois

### Contact

Marine Mihalevich  
Référénte du pôle seniors et personne âgée  
[mmiha@defisantenuitrition.fr](mailto:mmiha@defisantenuitrition.fr)  
02 98 43 99 17  
07 60 60 49 16

**1900 € HT**

(sans frais de vie et déplacement)

## Défi santé nutrition

# Alimentation des personnes âgées en EHPAD et textures modifiées

## Objectifs pédagogiques

- Connaître le mécanisme du vieillissement et ses conséquences sur l'état de santé des personnes âgées
- Connaître les besoins nutritionnels et l'équilibre alimentaire du public cible
- Connaître les différentes textures modifiées de l'alimentation de la personne âgée
- Adapter les menus afin de prévenir les risques nutritionnels liés au vieillissement

## Compétences visées

- Pouvoir repérer les signes d'alertes d'une fausse route/ troubles de la déglutition
- Savoir adapter l'alimentation selon le diagnostic de l'équipe médicale
- Acquérir des aptitudes sur la posture, le matériel à adopter en cas de troubles de la déglutition
- Utiliser les techniques culinaires d'enrichissement
- Maîtriser les règles d'hygiène spécifiques liées aux textures modifiées

## Programme

- **J1** : Journée de formation avec la diététicienne avec le groupe complet
  - Vieillesse et nutrition préventive : les besoins spécifiques de la personne âgée
  - Définition et physiologie des troubles de mastication et déglutition
  - Signes d'alerte : Repérer, alerter en cas de troubles
  - Les textures modifiées : Quand, comment et pourquoi ?
  - La dénutrition de la personne âgées et les enrichissements
  - Posture/ environnement de l'aide au repas et stimulation de l'appétit
- **J2** : Journée de formation avec la diététicienne pour l'équipe de cuisine
  - Echanges/ analyse de pratique sur les différentes techniques déjà utilisées
  - Les caractéristiques culinaires de chaque texture (tendre, haché/mouliné, mixé, liquide)
  - Les contraintes associées aux textures modifiées, mise en place de fiches techniques
  - L'hygiène et les textures, point critiques dans la réalisation
  - L'enrichissement déclinés dans les textures modifiées
  - La stimulation de l'appétit et la couvertures des besoins nutritionnels des résidents (quantités, maintien des saveurs, présentation)
  - Recettes de plats en textures modifiées

## Modalités pédagogiques

J1 : Alternance d'apport théorique et pratique, discussion et échange, travail en équipe, photo-langage, analyse de cas (situation écrite ou en vidéo)

J2 : Discussion et échange, travail en équipe, ateliers pratiques culinaires. L'enseignement prend en compte le savoir-faire des participants et les contraintes de la pratique quotidienne.

## Moyens permettant de suivre l'exécution de l'action et d'en apprécier les résultats

- Feuilles d'émargement
- Exercices
- Etude de cas / menus

✓ 90 % des stagiaires se sentent en capacité d'adapter les repas servis en fonction des différentes textures modifiées suite à cette formation

## Modalités d'évaluation et de validation

- Questionnaire d'évaluation initial et final
- Questionnaire de satisfaction
- Attestation de stage pour chaque participant