

## PROGRAMME DE FORMATION

SOIN

# Le manger - mains

Comment permettre aux personnes ayant des troubles praxiques, des troubles de déglutition aux solides, aux déments déambulants, de s'alimenter tout en conservant le plaisir de manger, de couvrir leurs besoins nutritionnels et de lutter contre la dénutrition ?

Le manger mains peut être une réponse à cette problématique très connue mais mal appréhendée, si la technique est maîtrisée et s'il y a un travail pluridisciplinaire notamment entre les cuisiniers et les soignants.

### DÉLAIS D'ACCÈS

Veillez nous contacter pour plus de précision.

### MÉTHODES & OUTILS

Enseignement théorique et pratique  
Remise d'un support imprimé à l'issue de la session  
Modalité d'évaluation de la formation  
Quizz en début et fin de formation

### INTERVENANT

Diététicien et chef de cuisine en EHPAD

### OBJECTIFS

- ◆ Savoir définir le manger mains et comment le mettre en place
- ◆ Identifier les personnes pour lesquelles le manger mains pourrait être bénéfique
- ◆ Adapter les pratiques de restauration et pour les cuisiniers, maîtriser la technique de fabrication des préparations manger mains

### PUBLIC CONCERNÉ

**Binôme par structure :**  
Cuisinier + Cadre de santé ou référent nutrition porteur du projet\*

### ACCESSIBILITÉ

Formation accessible aux personnes à mobilité réduite. Pour tout autre type de handicap, merci de nous contacter afin de vous orienter au mieux dans la mise en œuvre de votre demande.

### PRÉREQUIS

Pour le cuisinier : avoir suivi la formation Cuisine à texture modifiée ou équivalent (merci de nous fournir l'attestation de suivi si la formation a été dispensée par un autre établissement)

### PROGRAMME Pour les cuisiniers :

#### 1<sup>ère</sup> JOURNÉE DE FORMATION

##### De 9h à 10h30 :

- ◆ Introduction, Définition, Objectifs
- ◆ Nécessaire de fabrication
- ◆ Technique de fabrication
- ◆ Hygiène

##### De 10h45 à 12h30 :

- ◆ Analyse de la technique du manger mains - Résultat

##### ◆ Mise en Œuvre cuisine

##### De 13h à 17h :

##### ◆ Mise en Œuvre cuisine

#### 2<sup>ème</sup> JOURNÉE DE FORMATION

##### De 8h à 13h :

- ◆ Mise en œuvre cuisine
- ◆ BUFFET

##### De 14h à 16h en commun :

- ◆ Debriefing sur le buffet
- ◆ Pour qui, quoi, comment ?
- ◆ Relation soignant-cuisinier
- ◆ Que faut-il pour enclencher rapidement l'action dans votre établissement ?

### PROGRAMME Pour les soignants :

#### 1<sup>ère</sup> JOURNÉE DE FORMATION

Les soignants ne participent pas à la 1<sup>ère</sup> journée de formation

#### 2<sup>ème</sup> JOURNÉE DE FORMATION

##### De 8h à 10h20 :

- ◆ Introduction, Définition, Objectifs
- ◆ Analyse de la technique
- ◆ Les différentes textures alimentaires

##### De 10h35 à 13h :

- ◆ Production d'une boisson en manger mains

##### ◆ BUFFET

##### ◆ Analyse des préparations

##### De 14h à 16h en commun :

- ◆ Debriefing sur le buffet
- ◆ Pour qui, quoi, comment ?
- ◆ Relation soignant-cuisinier
- ◆ Que faut-il pour enclencher rapidement l'action dans votre établissement ?

Réf. : FSMM | Durée : 14 heures pour les cuisiniers / 7 heures pour les soignants | En présentiel.

\* Le nombre maximum de stagiaires par session est de 12. CERENUT se réserve la possibilité d'annuler une session de formation lorsqu'il y a moins de 6 stagiaires inscrits.