

Des outils concrets de la gestion du repas en institution
Pour que le repas soit un plaisir

Institut Gineste-Marescotti
RESTAURATION

46 chemin des Aloès
66240 SAINT ESTEVE

s.soubielle@humanitude.fr
07 86 41 64 62
humanitude.fr

UNE FORMATION POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

Des techniques innovantes pour du manger - mains et des textures mixées
ressemblantes.

1. VOTRE PROJET

Vous souhaitez décliner la philosophie de l'Humanitude® dans les productions culinaires, poursuivre votre action de formation en Méthodologie de soin Gineste-Marescotti® en l'élargissant aux professionnels de la restauration.

2. LA GASTRONOMIE ADAPTÉE : la formation technique

Manger est plus qu'une nécessité vitale, c'est aussi une source de plaisirs. Le plaisir des sens par les goûts, les odeurs, les couleurs, les textures ... et le plaisir plus social de partager, d'offrir, de passer un moment convivial.

Constat :

Certaines personnes accueillies dans les établissements médico-sociaux, sanitaires ou dans le secteur du handicap, voire à domicile, ont des difficultés ou sont dans l'incapacité de consommer les repas issus de la cuisine traditionnelle proposée dans les structures d'accueil.

Les principales causes sont :

- Les problèmes dentaires, de mastication, de déglutition, de déficience visuelle
- La perte d'habileté dans les praxies ou encore l'altération de certaines facultés cognitives limitant ou empêchant l'utilisation des couverts.

Le choix des textures modifiées (mixées) et adaptées (manger-mains) est alors cliniquement motivé. C'est la réponse que nous apportons à ces problématiques identifiées.

Il est observé que les consommateurs délaissent assez rapidement les textures mixées préparées sur un mode traditionnel qui uniformise les saveurs, fabrique des couleurs peu appétissantes, limite les propositions et les options de présentation.

La perte d'appétit est le risque majeur.

Lorsque le « manger-mains » n'est pas mis en place par manque de techniques appropriées, les repas deviennent une épreuve et ne sont plus que difficultés et gênes avec parfois le refus de s'alimenter.

Les conséquences à moyen terme outre la perte d'estime de soi, sont les risques de malnutrition, voire de dénutrition et pour certains l'aggravation des symptômes physiques et psychiques liés à l'âge et la maladie.

Pourquoi choisir cette formation ?

La Gastronomie Adaptée, avec l'approche des 6A et en lien avec la philosophie de l'Humanitude®, propose des techniques innovantes et permet de traiter ces aspects spécifiques de la cuisine en institution.

La loi 2002-2 rénovant l'action sociale et médico-sociale décrit l'obligation faite aux structures de répondre aux attentes, besoins et droits des personnes accueillies et accompagnées, donc, de respecter leurs goûts, rythmes, habitudes de vies, cultures ...

Le repas doit rester un plaisir, un partage, un moment de convivialité, un espace-temps de rencontres, un soin à part entière. Pour cela, la cuisine de collectivité doit s'enrichir de nouvelles techniques pour une production de « textures modifiées » et « adaptées » à cette demande, une Gastronomie Adaptée à ces consommateurs particuliers.

La formation proposée par l'Institut Gineste-Marescotti Restauration propose une réponse adéquate aux attentes, besoins, droits, goûts et cultures des personnes accueillies et accompagnées.

Parce qu'elle est déclinée à partir du menu du jour, elle respecte l'identité culinaire régionale, ne demande pas de production supplémentaire, encourage la créativité des cuisiniers et valorise leur travail.

Les techniques innovantes permettent en outre de proposer la texture mixée mangeable à la main.

Au-delà d'une réponse nutritionnellement équilibrée, la Gastronomie Adaptée propose une diète-éthique, des repas adaptés aux goûts et capacités, qui procurent émotions, plaisirs partagés et instants de convivialité.

Notre objectif, à l'issue de la formation, en intégrant l'équipe cuisine et service à une démarche holistique est d'optimiser la mise en place de repas modifiés et adaptés aux personnes présentant des troubles de mastication, des pertes de capacités fonctionnelles et cognitives, afin que celles-ci puissent manger avec plaisir et dignement.

Prérequis

Aucun

Les Publics concernés

Cette formation s'adresse à l'équipe cuisine (cuisiniers(ères), aide cuisiniers(ères), aux cadres de l'hôtellerie, aux chargés de mission restauration, aux diététiciens(iennes), aux agents d'hôtellerie, dans tous les secteurs (domicile, établissement d'accueil, hôpital).

Intervenants/e

Cadre hôtelier et cuisinier, expérience hospitalière et en Ehpad, formateur spécialisé, agréé par les Instituts Gineste-Marescotti.

Lieu

En établissement, en régions et inter-muros.

Durée

4 jours (28 heures)

Moyens pédagogiques

Cours magistraux.
Techniques culinaires en cuisine.

Supports techniques

Présentation PowerPoint, films, livrets stagiaires.
Matériel de production culinaire.

Modalités de suivi, d'exécution et d'évaluation

Le stagiaire devra émarger sur une feuille de présence. Un questionnaire d'évaluation de la formation sera remis au stagiaire en fin de formation.

La formation sera sanctionnée par la délivrance, pour chaque participant, d'une attestation de fin de stage mentionnant le résultat obtenu au questionnaire d'évaluation des acquis.



Institut Gineste-Marescotti
RESTAURATION

46 chemin des Aloès
66240 SAINT ESTEVE

s.soubielle@humanitude.fr
07 86 41 64 62
humanitude.fr

Les objectifs

- Promouvoir une conception de repas dans la dynamique éthique et philosophique du milieu de vie.
- Comprendre les enjeux d'une alimentation adaptée à chaque consommateur.
- Apprendre à produire des repas en textures modifiées ressemblantes (mixées) et adaptées (manger-mains).
- Lutter contre la discrimination à table et limiter l'utilisation de suppléments.
- Limiter les déchets dus à la restauration
- Lutter contre la dénutrition.



3. LA PROGRAMME

La **GASTRONOMIE ADAPTÉE** : des techniques innovantes pour du manger-mains et des textures mixées ressemblantes.

La méthode des « 6A »

L'ART : une nécessaire réflexion : la diète-éthique : le repas dans le milieu de vie avec la philosophie de l'Humanitude®.

LES ARTISANS : les professionnels, les rôles

- Pourquoi le repas évaluatif et le repas personnalisé prescrit (RPP)
- Que sont les règles de l'Art de la gastronomie ?
- Le projet de restauration

LES ALIMENTS

- Repas et valeur nutritionnelle
- Repas et valeur psychologique
- Les repas enrichis / Les modifications de texture/Les textures adaptées : indications-présentation
- La place des régimes en gériatrie
- Comprendre et maîtriser les notions d'hygiène – L'utilisation des aliments « à risque »

LES ACCESSOIRES

- Les techniques de production
- Les achats
- Préservation de la qualité de production
- Les différents types de services proposés
- Normes et législation en vigueur

L'ÂME : les lieux dédiés au repas

- Les gens
- Ergonomie, décoration, atmosphère
- L'ustensilerie : vaisselle, couverts, linge de table
- Installer le Manger-main
- Le plan de table
- Le service

LES ADULTES ÂGÉS :

- Notion de physiologie digestive et d'avancée en âge
- Modification des organes et sens et de la physiologie du goût
- Les syndromes cognitivo-mnésiques : cours théorique et temps repas
- La dénutrition
- Les entraves au repas
- Les pathologies soumises au contrôle nutritionnel



Les personnes atteintes de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement au **06.21.46.35.15** ou au **07.86.41.64.62** afin d'étudier ensemble la possibilité de suivre la formation.