

FORMATIONS RESTAURATION

La Gastronomie Adaptée®

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

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 spécifique en milieu de vie avec la philosophie de l'Humanitude. Respect des rythmes et des choix.

LES ARTISANS

Les professionnels, les rôles.

- Le Repas Évaluatif et le Repas Personnalisé Prescrit® (RPP).
- Le Repas en Trois Dimensions®.
- > *Les rôles de chacun – les liens transversaux.*
- Les règles de l'Art de la Gastronomie Adaptée.

LES ALIMENTS

- Repas et valeur nutritionnelle.
- Repas et valeur psychologique.
- Apports nutritionnels conseillés (ANC).
- Les texturants, mode d'emploi.
- Les textures modifiées (granulométries) – les textures adaptées (règles de mise en œuvre).
- Les textures modifiées et adaptées : qualité nutritionnelle et enrichissement.
- Colorimétrie et volumétrie.

- Les bouchées d'hydratation.
- Dressage des textures.

LES ACCESSOIRES

- Les techniques de production.
- Les modes de cuisson.
- Le matériel de mise en œuvre.
- Production en liaison froide.
- Production en liaison chaude.
- La remise en température.
- Normes et législation en vigueur.
- Les achats et le développement durable.

L'ÂME : Les lieux dédiés aux repas

- Dressage des textures.
- Vaisselle et ustensiles de table adaptés.
- Déchets fermentescibles et développement durable.

LES ADULTES ACCOMPAGNÉS

- Troubles de la déglutition et de la mastication.
- Les déficiences sensorielles.
- Physiologie du goût et avancée en âge.
- La dénutrition.
- Les syndromes cognitivo-mnésiques.
- Les indications thérapeutiques des textures modifiées et adaptées.

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.



essemblantes

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'Humanité®, 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.

PRE-REQUIS

Aucun.

PUBLIC

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).



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.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

• 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.

ORGANISATION

DURÉE :

4 jours (28 heures).

LIEU :

En établissement, en régions et inter murs.

INTERVENANT :

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

MOYENS PEDAGOGIQUES :

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.

TARIFS, CGV ET DÉLAIS D'ACCÈS

Contactez l'Institut Gineste Marescotti restauration

Plus d'infos sur www.humanitude.fr