

# « MANGER MAINS »

## Alzheimer et l'alimentation



### Objectifs de la formation

- \* Acquérir des connaissances sur la maladie d'Alzheimer permettant d'améliorer l'alimentation des personnes concernées.
- \* Maîtriser l'alimentation « Manger mains » (de l'équilibre alimentaire à la mise en pratique proposée).
- \* Allier les textures modifiées au « Manger mains » selon la nécessité.
- \* Elaborer et présenter une production d'aliments « Manger mains » afin de palier aux problématiques liées à la maladie.

### Déroulement du programme

#### Partie théorique :

- \* Mieux connaître la maladie d'Alzheimer afin de mieux prendre en charge l'alimentation du patient.
- \* Rappels diététiques : besoins spécifiques (besoin nutritionnel spécifique, alimentation enrichie...).
- \* Comprendre les problématiques liées à la maladie afin de proposer une alimentation adaptée (plan alimentaire en relation avec les différents cycles de menus)

#### Le rôle de « Manger mains » dans l'alimentation :

- \* Permettre aux personnes dépendantes de retrouver une autonomie.
- \* Dissocier les personnes devant s'alimenter avec des textures modifiées, des personnes pouvant garder une alimentation normale.
- \* Agrémenter les préparations de sauce spécifique (goût, texture moins sèche), apporter de la couleur (présentation appétissante pour le résident).
- \* Proposer différentes préconisations pour améliorer le quotidien et prendre en considération les problématiques de la maladie.
- \* Décliner les cycles de menus en « manger mains »
- \* Dégustation et analyse critique de la production

### Questions diverses, Analyse, synthèse, bilan et évaluation du stage

Remise d'une attestation de stage et d'un livret de formation.

**Public concerné :** Chef gérant, Chefs de cuisine, Cuisiniers, Aide de cuisine.

**Dates, durée, rythme :** Deux jours, 14 heures

Repas pris en charge par le centre de formation

**Lieu de formation :** Atelier cuisine à Bordeaux

**Formateurs :** Joel Anglade, Julien Anglade et intervention d'une diététicienne

**Coût par pers :** Devis sur demande, possibilité de prise en charge au titre du plan de formation, du DIF par votre OPCA (Anfh, Fafih, Agefice pour les TNS...)

Assistante de Direction : KERHOAS Laëticia

Gérant : Mr Julien Anglade

Centre de Formation des Métiers de bouche GESTES PRO

**Siège social :** 19 Allée des Amandiers, 33140 Villenave d'Ornon

**Atelier cuisine :** Au sein des Ets Maleyran frères , 45 rue Pierre Baour 33083 Bordeaux

Téléphone : 05 57 77 94 02

Messagerie : contact@gestespro.com

Site : www.gestes-pro.com

Port : 06 66 26 25 68

Port : 07 86 95 61 89

SIRET :479 623 175 000 37

NAF 8559 A

N° Déclaration : 72330651033

Organisme assujéti à la TVA