

SE PERFECTIONNER EN CUISINE MANGER MAINS ALZHEIMER ET L'ALIMENTATION

(Valant objectif professionnel) PAGE 1/2



Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- * 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.

Programme de formation et de développement des compétences professionnelles

Partie théorique lors des différents échanges du groupe assistant à la formation:

- * Mieux connaître la maladie d'Alzheimer afin de mieux prendre en charge l'alimentation du résidents
- * Comprendre les problématiques liés 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 (former un groupe de travail) sur un travail commun à long terme basé l'échange :

- * 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 (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

Remise d'un livret de formation

Remarque : Un descriptif de programme sera affiné afin de répondre au mieux aux besoins de l'entreprise en fonction des objectifs à atteindre avec une notion de faisabilité. Le centre de formation tiendra compte des contraintes de l'établissement où se déroulera cette formation en intra.

Public concerné : Cuisiniers, aides soignantes, ash

Dates, durée, rythme : 1 journée, 1 x 7 heures, Dates à définir

Matin de : à définir

Après-midi de : à définir

Lieu de formation : Intra, **Lieu à définir**

Formateurs : Julien Anglade Professionnel, Formateur Chef de cuisine

Coût : Devis ci-joint pour 1 à 10 participants

SE PERFECTIONNER EN CUISINE MANGER MAINS ALZHEIMER ET L'ALIMENTATION

(Valant objectif professionnel) PAGE 2/2



Pré requis :

Maitriser la langue française

Le stagiaire doit être en contact avec l'alimentaire

Maîtriser ou connaître des techniques culinaires de base

Un questionnaire est remis en début de formation (positionnement à l'entrée) :

cela permettant de connaître le savoir du stagiaire sur la thématique de stage proposée.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Cette formation est dispensée par 1 formateur Professionnel, Chef de cuisine dont le rôle :

Méthode pédagogique :

Il utilise une **méthode active et expérientielle** en proposant un apport théorique se rapportant sur de nombreux cas concrets et vécus permettant aux stagiaires d'assimiler plus facilement les objectifs à atteindre. Il utilise ses compétences professionnelles et législatives permettant aux personnes présentes de mettre en pratique les connaissances acquises dans leur entreprise à l'issue de la formation.

Allier les compétences professionnelles de l'intervenant à l'aide de divers supports

Il utilise une **méthode affirmative et démonstrative** :

Montrer (démonstration), faire faire (expérimentation) et faire dire (reformulation)

Moyens pédagogiques :

Remise d'un livret de formation (recettes et/ou support théorique, barème de température, ...)

Le formateur fournit du matériel spécifique selon les besoins pour le bon déroulement du stage en entreprise (Blixer, hachoir, moule et autres matériels nécessaires pour la formation, ...)

Techniques pédagogiques :

De multiples mises en pratique sont faites en entreprise selon les besoins des stagiaires

Autoévaluation commune (stagiaires et formateur) autour des dégustations des préparations faites

Le formateur utilise une salle mise à disposition par la structure ou s'effectue la formation (salle de séminaire,...) pour les parties théoriques

En fin de formation :

Remise d'un Certificat de Réalisation (attestation de présence, d'assiduité et de fin de formation) signée par le formateur, le stagiaire

Modalités d'évaluation des connaissances :

Objectifs de la formation et questionnement des stagiaires sur les attentes liées au stage

Un test de positionnement sous forme de questionnaire est utilisé en début de formation (pré requis) et en fin de stage (avant et après) : cela permet de valider l'évaluation formative et l'acquisition de nouvelles compétences suite à la formation.

La fiche d'évaluation ou d'appréciation est remplie en fin de stage et un autre à froid dans les 6 mois

CFMB GESTES PRO 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Portable : 07 86 95 61 89 Tél : 05 57 77 94 02 E mail : contact@gestespro.com Site : www.gestes-pro.com

Siret : 479 623 175 000 37 Naf : 8559 A N° de TVA Intracommunautaire FR55 479 623 175 000 37

Numéro de déclaration d'activité N° 72330651033 enregistré auprès du préfet de Région Nouvelle Aquitaine

Ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat Programme mis à jour le 06/04/2020