

Adapter les textures, préserver le plaisir de manger : une approche collaborative en Ehpad

Comprendre les troubles de la déglutition, maîtriser les référentiels IDDSI, intégrer des techniques innovantes comme le manger-mains, et garantir des repas à la fois sûrs, savoureux et adaptés.

INTRA



Durée : 1 jour, 7 heures

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les différentes textures alimentaires.
- Identifier les troubles de la déglutition.
- Harmoniser les pratiques entre soignants et cuisine.
- Savoir adapter les textures en respectant le plaisir de manger.

Public

AS, personnels de cuisine, agents de service hôtelier
Aucun prérequis.

Intervenant.e

Diététicienne
nutritionniste

Module 1 - Comprendre pour mieux adapter : les fondamentaux de l'alimentation à textures modifiées

- Dysphagie et troubles de la déglutition : repérer, comprendre, agir.
- Textures modifiées selon la classification IDDSI.
- Le "manger-mains" : autonomie et dignité au repas.
- Soins et cuisine : construire un langage commun.
- Plaisir et esthétique à chaque bouchée.

Module 2 - Atelier pratique : cuisiner autrement, ensemble

- Atelier cuisine : techniques et créativité.
- Démonstration des textures modifiées.
- Utilisation des outils professionnels.
- Dressage valorisant et dégustation partagée.
- Travailler ensemble autour du goût.
- Réalisation en binôme (soignant/cuisinier) de menus adaptés.
- Adaptation en temps réel selon les cas concrets évoqués.
- Dégustation critique : ressentis, retours, ajustements.
- Évaluer pour progresser.
- Quiz interactif sur les notions théoriques abordées.
- Observation des gestes et échanges en atelier.
- Questionnaire de satisfaction et expression libre des participants.