


# 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.

Programme mis à jour le 01/06/26

**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

Personnels soignant et de cuisine, agents de service hôtelier travaillant auprès de personnes âgées en établissement.  
*Aucun prérequis.*

Cette formation répond aux exigences de :

**Critère HAS**  
Prévention / qualité de vie

## 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 (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative).
- 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 en direct des textures modifiées (IDDSI)
- Utilisation des outils professionnels : mixeurs, moules, liants adaptés
- Dressage valorisant et dégustation partagée
- Travailler ensemble autour du goût.
- Réalisation en équipe de menus adaptés.
- Dégustation critique : ressentis, retours, ajustements.

Nutrition et alimentation