

Donner le goût aux personnes âgées de se nourrir : un travail d'équipe !



Résumé

Cette formation vous donne les clés pour réconcilier alimentation et plaisir chez la personne âgée. Le goût est envisagé selon une approche pluri-sensorielle qui intègre la dimension du produit et celle du mangeur. L'originalité de cette formation est d'associer tous les services impliqués dans l'acte alimentaire.

Objectifs

- Identifier les facteurs qui contribuent au plaisir
- Réenchanter le temps du repas pour inciter les résidents à s'alimenter avec plaisir
- Mettre en œuvre un plan d'action en coopération avec tous les professionnels impliqués dans l'alimentation des convives

Programme

MÉCANISMES DE PERCEPTION DU GOÛT

- Notions de physiologie
- De la sensation à la perception

SENSORIALITÉ DE LA PERSONNE AGÉE

- Evolution des perceptions gustatives
- Facteurs d'acceptation et de refus de l'alimentation

LE REPAS ENVISAGÉ COMME UNE EXPERIENCE SENSORIELLE GLOBALE

- Les différentes composantes organoleptiques d'un produit alimentaire
- L'environnement du mangeur
- L'accompagnement et le service pour valoriser les repas servis

TRAVAIL ENSEMBLE

- Echanges entre les personnels de cuisine, de service et de soin pour acquérir un langage commun de degustation

ÉLABORATION D'UN PLAN D'ACTION AFIN DE FAVORISER UNE ALIMENTATION-PLAISIR AU SEIN DE L'ETABLISSEMENT

- Enjeux et priorités
- Prise en considération des différents leviers qu'il est possible d'actionner
- Amélioration des pratiques liées au repas

Code FA-RH-02
Formation dans
vos locaux

Durée

2 jours soit 14 heures par groupe

Lieu

Dans une salle de formation équipée

Documents remis

- feuille d'émargement
- attestations individuelles de formation
- livret du participant
- questionnaire de satisfaction

Public cible

Équipes réunies de cuisiniers, agents de restauration ou de service, diététiciens, personnel soignant et toute personne intervenant dans le cadre du repas des personnes âgées

Pré-requis

Maîtrise de la langue française (oral et écrit)
Pas de prérequis spécifique du point de vue technique ou scientifique

Intervenant

Formateur expert dans les domaines du goût et de l'animation d'équipe

Ce programme peut être soumis à des modifications en fonction des évolutions réglementaires, techniques et pédagogiques.

Pédagogie

Méthode participative et active. Exercices de réflexion, mises en situation, échanges et discussions.

Evaluation

Les acquis de la formation sont évalués tout au long de la session par oral (méthode interrogative) et/ou écrit (Questionnaire, QCM, Quiz, jeux pédagogiques).