

# TEXTURE DES ALIMENTS ET SÉCURITÉ DE LA DÉGLUTITION



## Présentation :

*Spécialement conçue pour les aides à domicile, cette formation vous dotera des compétences vitales pour assurer la sécurité alimentaire des bénéficiaires. Apprenez à reconnaître les textures adaptées aux besoins individuels, à prévenir les risques de déglutition et à planifier des repas équilibrés et sûrs. Enrichissez votre expertise pour offrir un soutien alimentaire optimal, améliorer le bien-être et garantir une alimentation adaptée à chaque personne que vous assistez.*

## Objectifs pédagogiques

- Identifier et de différencier les différentes textures d'aliments ainsi que de comprendre les besoins alimentaires spécifiques des clients en fonction de leur état de santé.
- Appliquer des techniques de préparation et de cuisson adaptées à chaque texture d'aliments, en tenant compte des exigences de sécurité alimentaire, de nutrition et de saveur.
- Communiquer efficacement avec les clients pour recueillir leurs préférences alimentaires, de créer des menus adaptés à des besoins spécifiques et de préparer des repas équilibrés en utilisant différentes textures.

## Programme

### Module 1 : Comprendre les Différentes Textures d'Aliments

- Présentation des différentes textures d'aliments (*liquide, mixé, mou, solide, etc.*)
- Explication des besoins alimentaires spécifiques des clients
- Importance de la sécurité alimentaire et de l'hygiène

### Module 2 : Techniques de Préparation et de Cuisson pour les Textures d'Aliments

- Démonstration des techniques de préparation pour chaque texture
- Conseils pour la cuisson appropriée afin de maintenir la saveur et la valeur nutritive
- Exercice pratique : Préparation d'un repas équilibré en utilisant différentes textures

### Module 3 : Communication avec les bénéficiaires et prise en Compte des Préférences Alimentaires

- Importance de la communication avec les clients pour connaître leurs préférences
- Gestion des allergies alimentaires et des restrictions
- Exercice pratique : Simulations de communication avec des clients fictifs pour comprendre leurs préférences

### Module 4 : Adapter les Repas en Fonction des Besoins Spécifiques

- Adapter les repas en fonction des besoins diététiques (*régimes spéciaux, textures modifiées, etc.*)
- Astuces pour rendre les repas attrayants visuellement
- Exercice pratique : Création de menus adaptés à des besoins spécifiques donnés

## Durée :

1 jour

## Public concerné :

- Aides à domicile
- Toutes personnes ayant besoin de préparer les repas

## Prérequis à la formation :

Aucun prérequis





## Compétences visées

- Identification et Adaptation des Textures d'Aliments
- Techniques de Préparation et de Cuisson
- Communication et Personnalisation des Repas

## Moyens pédagogiques et techniques exploités

- Salle de Formation avec vidéoprojecteur
- Support de formation numérique
- Discussions et échanges d'expérience
- Cas pratiques
- Orientation vers des ressources complémentaires pour continuer à développer les compétences en nutrition.

### Modalité d'accès :

- Formation ouverte à tous
- Accessibles aux personnes en situation de handicap

### Délai pour recevoir une formation :

Sous un mois suivant la date de réalisation de l'audit

### Type de formation :

Formation sur-mesure  
Formation intra en présentiel

### Tarif :

1 200 € / jour  
jusqu'à 4 personnes

### Contact :

Mon école de Formation  
06.21.12.64.16  
contact@monecoledeformation.fr

## Moyens d'encadrement

Encadrement et animation par un nutritionniste spécialisé dans les problématiques de la personne âgée.

## Modalités d'évaluation des compétences

- En début de formation : Questionnaire d'évaluation des connaissances déjà acquises et Recueil des besoins et attentes de la formation
- Au cours de la formation : études de cas / jeux de rôle et estimation de l'aisance des personnes formées sur chacune des étapes
- En fin de session : Évaluation sommative par QCM

## Suivi de l'action de formation / Mode d'appréciation des résultats

- Recueil de l'avis des participants sur la formation
- Évaluation à chaud en fin de formation sur les objectifs visés par la formation
- Évaluation à froid : suivi à 6 semaines de la formation notamment pour évaluer l'efficacité des conseils reçus