

Face aux difficultés de déglutition ou de perte cognitive, voici l'opportunité d'apprendre à proposer une façon alternative de manger, en texture modifiée et/ou en manger-main, pour réveiller les papilles gustatives indépendamment du niveau d'autonomie. Pour que manger soit, reste ou re/devienne un plaisir.

Manger-main & mise en valeur de l'alimentation à texture modifiée

Cours 2024-25 | 1 jour



Intervenant·e·s

Laurent Gaillot, Chef de cuisine & formateur en alimentation mixée

Objectifs

- Apprendre à effectuer des préparations spécifiques pour l'alimentation à texture modifiée
- Connaître l'approche du finger-food, mixé ou non, ses avantages et limites
- Savoir valoriser la présentation des mets afin de stimuler l'appétit de la personne âgée et/ou en soins palliatifs

Contenu

- Les possibilités alternatives de repas pour s'adapter aux besoins spécifiques des personnes âgées et/ou en soins palliatifs
- Les moyens et techniques utiles pour réaliser des mets à texture modifiée de qualité

Méthodologie

Apports théoriques | Réalisation de mets mixés et de recettes complètes | Dégustation des réalisations des participant·e·s et discussion

Public cible

Professionnel·e·s de cuisine, personnes actives dans les soins et tout·e autre professionnel·e intéressé·e quel que soit le secteur d'activité (hôtellerie- intendance, animation, administration)

Inscription

Participant·e·s	6 personnes
Date·s	Jeudi 14 novembre 2024 08h45 - 17h00
Lieu	RHNe site La Chrysalide, La Chaux-de-Fonds
Délai d'inscription	Vendredi 14 septembre 2024

Prix

Le repas est compris dans le prix de la formation.

ANEMPA	CHF	150.00
CCT Santé 21	CHF	200.00
Externe	CHF	250.00