

LES TEXTURES DANS L'ALIMENTATION

by Santest



Tout établissement de santé se doit de satisfaire autant que possible les besoins nutritionnels de ses patients/résidents par une restauration « source de plaisir ». L'enjeu est également d'adapter les textures aux besoins et troubles que peuvent présenter les patients / résidents afin de minimiser les risques d'accidents liés à leur pathologie.

Objectifs

- Connaitre et reconnaître les différentes textures pour les liquides et les solides.
- Être en capacité de proposer un repas adapté selon la texture demandée.
- Connaitre les principaux troubles nécessitant des adaptations de textures alimentaires.
- Comprendre l'importance des adaptations de textures demandées pour les patients.
- Favoriser la communication entre les services de cuisine et les services de soins.

Contenu de la formation

- Identifier les différentes textures visuellement selon l'échelle IDDSI (standardisation internationale des textures).
- Identifier des différentes textures via un atelier de dégustation.
- Le vieillissement et les troubles alimentaires.
- Principales pathologies nécessitant le recours à des textures alimentaires adaptées.
- Risques nutritionnels associés à un non-respect des prescriptions de textures.

Méthodes pédagogiques

Méthodes actives et participatives avec exposés théoriques. Atelier.
Une documentation pédagogique sera mise à disposition de chaque participant.

Évaluation

Une évaluation en fin de formation sous forme de questionnaire permet de mesurer l'atteinte des objectifs et la satisfaction des stagiaires. Un tour de table en début et fin de formation sera également effectué

Attestation du suivi de la formation

Cette formation donne lieu à la délivrance d'une attestation individuelle à son issue.

Public :

Tout personnel en lien avec le circuit de l'alimentation en établissement de santé

Aucun prérequis.

Durée : 1 journée de formation soit 7h

Tarif : sur devis, nous contacter

Délais d'accès : 1 mois sous réserve de disponibilités communes