

# LES TEXTURES MODIFIEES ET LE PLAISIR DE MANGER

Mise à jour 05/2024

Réf NTR08A



La cuisine à texture modifiée est une méthode de préparation des aliments permettant d'en modifier la texture tout en conservant leurs qualités nutritives, leurs saveurs et leurs couleurs afin de laisser aux personnes, ayant des problèmes d'ingestion alimentaire, le plaisir de manger. En effet, pour les personnes âgées, l'instant du repas constitue un moment fort de la journée, et il est essentiel de conserver au repas ce caractère de plaisir irremplaçable. Une présentation avenante ainsi qu'une décoration des assiettes et des plats participent grandement à la réussite d'une prise alimentaire correcte, au plaisir de manger et d'être ensemble. La formation vise donc à former les professionnels aux savoirs et savoir-faire indispensables à l'élaboration de repas à structure modifiée dans le respect des règles d'hygiène.

## Compétences visées

- ❖ Prévenir les risques de déglutition de la personne âgée grâce à la mise en place de menus avec des textures modifiées tout en respectant ses besoins nutritionnels.

## Objectifs de la formation

- ☞ Comprendre les enjeux du moment repas.
- ☞ Connaître ce que l'on appelle « Les textures modifiées ».
- ☞ Connaître les mécanismes de la déglutition.
- ☞ Comprendre les bénéfices thérapeutiques des repas à texture modifiée.
- ☞ Adapter les différentes textures aux capacités des patients/résidents et satisfaire leurs besoins nutritionnels.
- ☞ Maîtriser les procédures d'hygiène relatives à leur fabrication (les règles et les bonnes pratiques en HACCP).
- ☞ Répondre aux problèmes de déglutition et mastication,
- ☞ Développer sa créativité et maintenir le plaisir de manger tout en modifiant la texture.
- ☞ Réaliser des menus avec des textures modifiées.

## Contenu

### 1. Les textures modifiées : pour qui et pourquoi ?

- Le moment repas : ses enjeux pour la personne âgée.
- Définition et grands principes des textures modifiées.
- Les situations concernées par un recours aux textures modifiées.
- Rappel sur la diététique et les besoins nutritionnels de la personne âgée (Équilibre alimentaire, PNNS, GEM RCN).
- Le rôle de la mastication et de la salivation lors du passage des aliments.
- Les éléments pour la prévention de la déglutition, de la mastication, et autres pathologies.
- Les limites à la mise en place de textures modifiées.

### 2. La déglutition

- Les temps et mécanismes de la déglutition.
- Les caractéristiques des sujets à risque.
- Les fausses routes : causes et conséquences.

### 3. Les caractéristiques des différentes textures modifiées

- Les différents types de textures (hachée, moulignée, mixée...).
- Dans quel(s) cas privilégier certaines textures.
- Le concept du « manger-mains ».

### 4. L'hygiène et les textures modifiées

- Les procédures d'hygiène pour les textures modifiées.
- Les risques bactériologiques majeurs.
- Les bonnes pratiques à adapter au cours du processus (préparation, mixage, cuisson, refroidissement, remise en température, distribution).

### 5. Les menus « plaisir » avec des textures modifiées

- Le matériel nécessaire.
- Les méthodes de préparation (à chaud, à froid, épaissement).
- L'association des saveurs.
- La présentation des aliments à textures modifiées pour le plaisir de manger.
- Les techniques d'enrichissement des plats.
- La déclinaison des menus ordinaires en menus à structure modifiée.
- Le visuel et la décoration.
- Recette de préparations en textures modifiées.

Atelier pratique :  
composition de  
menus

## Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation



### Public



Responsable de cuisine, Responsable de production, Cuisinier, Aide de cuisine



### Pré-requis

Formation dispensée en français, maîtrise de la langue française.



### Durée

2 jours, soit 14 h (en présentiel)



### Formateur(trice) pressenti(e)

Formateur(trice) spécialisé(e) en cuisine et diététique pour les personnes âgées



### Nombre de participants (intra)

De 2 à 10 personnes



### Matériel nécessaire

Aucun

### Moyens et méthodes pédagogiques et techniques :

- Apports théoriques en pédagogie active
- Exercices pratiques
- Ateliers pratiques : réalisation de menus
- Diaporama (Transmis après la formation)
- Ordinateur et vidéoprojecteur
- Mise à disposition d'un espace extranet individuel

### Modalités et délai d'accès

De 1 à 3 mois en moyenne (nous contacter)

### TARIF

Nous contacter pour obtenir un devis personnalisé

Besoin d'un conseil ? d'une information ?  
d'un devis ?

Vous êtes en situation de handicap ?  
Contactez-nous

06.09.08.02.20

contact@cjformation.com

www.cjformation.com

Carine ANCIAUX

Présidente, Référente handicap  
Référente pédagogique et numérique  
Aurélie Fauchet et Claire Royer  
Assistantes administratives

