

LES TEXTURES MODIFIEES

Horaires de la formation : 9h-12h30/13h30-17h

Public : personnel de restauration, d'hôtellerie des structures médico-sociales, aides-soignants

Dates : 18-19 mai 2021 ou 7-8 décembre 2021

Durée : 2 jours (14h)

Lieu : Lille (59)

Tarif : 790€ H.T.

Réf. : TEMO - Adaptable en INTRA

Intervenante: Béatrice Dalle, Diététicienne Formatrice

OBJECTIFS :

- Connaître et savoir repérer les différents troubles de déglutition et de mastication.
- Lever les représentations négatives sur les textures modifiées
- Connaître et mettre en œuvre les différentes textures modifiées et les goûter

1ERE JOURNEE

Matin :

- Troubles de la mastication et de la déglutition
- Les fausses routes aux liquides : épaissir les boissons
- Les fausses routes aux solides, les différentes textures :
 - o mixée,
 - o hachée,
 - o moulinée
- Présentation des techniques et du matériel nécessaire

Après-midi :

- Le Manger Main et Bouchées Enrichies Adaptées :
 - o Pour quels patients ?
 - o Un outil de lutte contre la dénutrition ?
- Enrichir l'alimentation : exercices pratiques
- Manger Mains et Bouchées Enrichies Adaptées
 - o Présentation des techniques
 - o Recettes

Contact :

Catherine Billet

Tél. 03 20 87 72 71

formation@pasteur-lille.fr

Institut Pasteur de Lille

Service Nutrition & Activité physique

1 rue du Professeur Calmette – BP 245

59019 Lille Cedex

2^{ème} JOURNEE : ATELIER CUISINE

Mise en œuvre des différentes textures : mixé, du Manger Main, des Bouchées Enrichies
Adaptées

Repas pris en commun

Retour sur les techniques et étude de faisabilité.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Vidéo-projection
- Support écrit ou informatique
- Exposé participatif
- Exercices d'application
- Atelier culinaire