

## La formation au service de l'alimentation et la nutrition des personnes en situation de fragilité

L'évolution des connaissances, des techniques et des modes opératoires nécessitent l'acquisition permanente de nouveaux savoirs et la mise à niveau des compétences.

Les projets d'évolution de la qualité de la prise en charge nutritionnelle des personnes en situation de handicap offrent des perspectives d'élargissement de la dimension professionnelle de tous les acteurs de l'alimentation.

# Le plan de formation : un outil au service des projets restauration nutrition

## Le plan de formation : un outil de pilotage des apports d'expertise

La conduite d'un projet restauration implique un apport en différentes techniques, savoirs faire, savoirs être.

La dispensation des formations doit être conduite pour l'ensemble des équipiers chargés de faire vivre la restauration et la prise en charge nutritionnelle. Les Directeurs d'établissements, décideurs et gestionnaires doivent être formés à la stratégie restauration et nutrition et la gestion associée à ces fonctions.

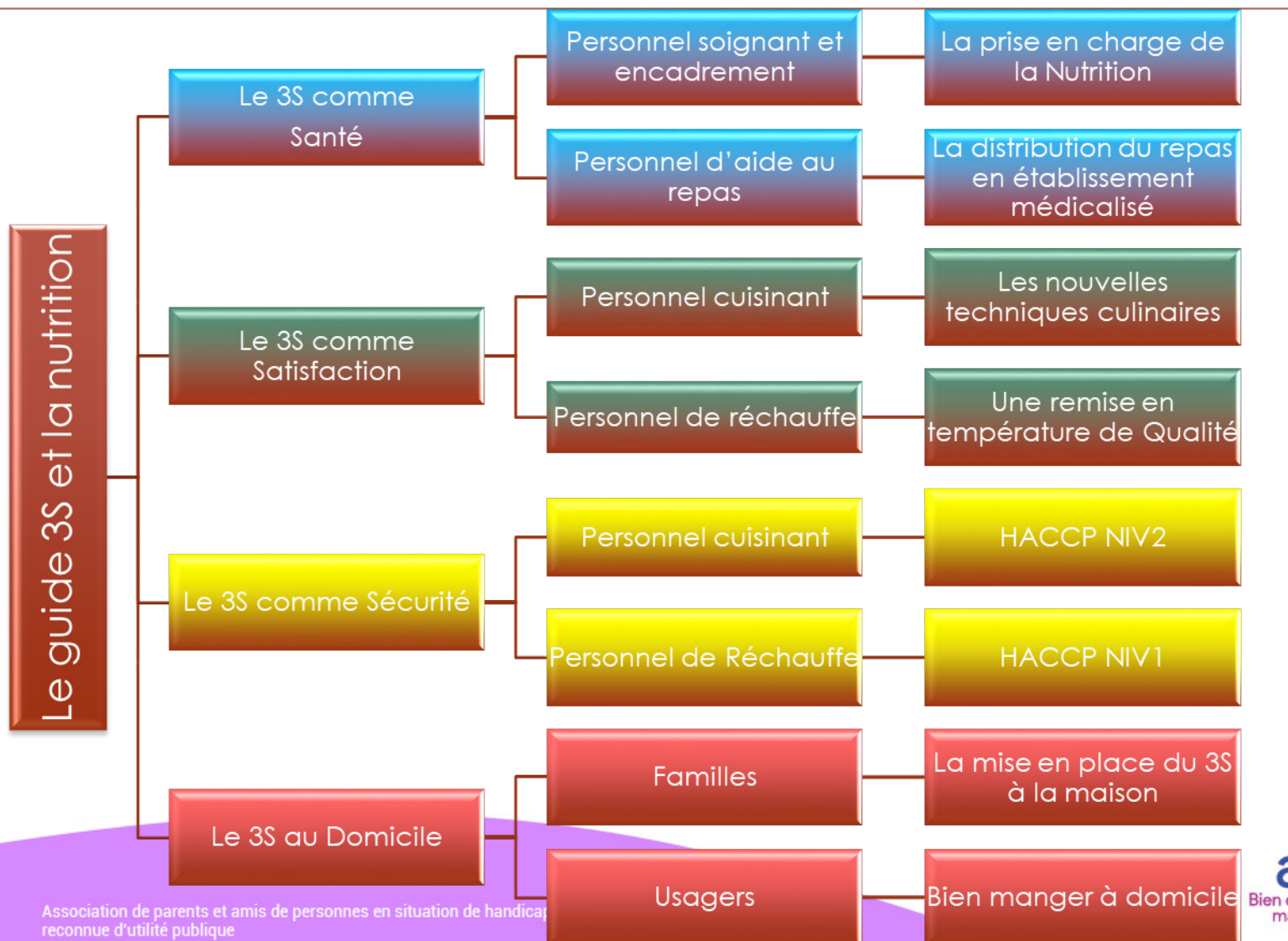
Les personnels médicaux et de soins doivent maîtriser les données du lien entre pathologies et nutrition ainsi que les outils de prise en charge de la dénutrition.

Les personnels de cuisine et de distribution doivent maîtriser les techniques opératoires propres à leurs fonctions, mais également être formés aux données nutritionnelles des consommateurs et connaître les risques liés à une alimentation inadaptée. Une connaissance partagée des pathologies et des éléments de prise en charge de celles-ci pour l'alimentation doit être garantie pour les acteurs de la chaîne alimentaire.

Pour garantir un apport de connaissances adapté à chacun, un plan de formation doit être construit et piloté.

Le plan de formation ci-après présente un exemple d'ensemble cohérent de formations adaptées et complémentaires.

## Un bloc commun et une spécialité par typologie de stagiaire



## La formation en nutrition

**Public** : tous : Professionnels ADAPEI LOIRE, Usagers, Familles

**Objectifs** : Acquérir les bases de la nutrition, Connaître et Comprendre le guide 3S

**Programme:**

Les apports énergétiques

Les Macronutriments

Les Micronutriments

Les Groupes d'aliments

L'équilibre alimentaire

Les recommandations officielles

Le guide 3S

**Pré requis:** Aucun

**Durée** : Une journée

## La prise en charge de la nutrition

**Public** : Infirmier, Médecin, (**Directeurs, Directeurs Adjoints, AMP ?**)

**Objectif** : Savoir prendre charge la nutrition des usagers

### **Programme:**

La dénutrition

La détection: Examens, diagnostics, Outils

La prise en charge

L'offre adaptée

Le suivi nutritionnel

Les volumes d'ingestats

**Pré-requis**: Professionnel de la santé

**Durée** : Une journée

## La distribution du repas en établissement médicalisé

**Public** : Educateurs, AMP, Infirmiers

**Objectifs**: Identifier et maîtriser les facteurs relatifs à la consommation des repas

### Programme:

I. Le repas .....	
01 Le repas ? Se nourrir, mais pas seulement... ..	
02 La préparation et l'installation au repas... ..	
L'ambiance de la pièce .....	
La table collective .....	
La lumière de la pièce .....	
L'annonce du repas .....	
Spécificité du lieu du repas .....	
Le positionnement à table pour les personnes présentant des troubles de la posture et du tonus .....	
03 Le temps du repas.....	
Communiquer.....	
Stimuler .....	
Accompagner les choix alimentaires .....	
Aider à l'autonomie .....	
Aider par des gestes spécifiques.....	
Durée et rythme du repas .....	
Plats et textures.....	
L'hydratation .....	
La prise de médicaments.....	

**Pré requis**: Professionnel responsable de l'aide au repas

**Durée** : Une journée

## Les nouvelles techniques culinaires

**Public** : Cuisinier, chef de cuisine, responsable restauration

**Objectifs**: Améliorer et Adapter la qualité culinaire des préparations

**Programme**: Les nouveaux modes de cuisson  
Le couple temps /températures  
Les impacts techniques, économiques, qualitatifs  
Les textures modifiées  
L'enrichissement des plats  
Applications en cuisine

**Pré requis**: Professionnel cuisinant

**Durée** : deux jours

## Une remise en température de qualité

**Public** : Agents de réchauffe ou personnel dédié à la remise en température:  
Educateurs ou moniteurs, gouvernantes

**Objectif** : Maîtriser la remise en température des plats

**Programme**: **Organisation d'une cuisine satellite**

Définition et rôle de la cuisine satellite dans le cadre d'une organisation de restauration

Définition et rôles des postes de travail

**Les missions de l'agent de restauration : en cuisine**

La gestion des commandes repas, répartition des effectifs, et produits

La prise de poste

La gestion des repas de la réception à la distribution

Le nettoyage, la désinfection des locaux

**Les missions de l'agent de restauration : en salle à manger**

Les attentes autour du repas

La mise en place des tables

L'accueil des usagers en salle restaurant, le savoir être

La relation de service et son importance

**Les situations d'urgence**

**Pré-requis**: Aucun

**Durée** : Une journée



## Formation de base HACCP

**Public** : Personnels des cuisines satellite

**Objectifs** : Connaitre et maitriser la méthode HACCP

**Programme:**

Exigences réglementaires

Les différents types de véhicules et codification, les contenants

Organisation d'une tournée

Agrément et accords relatifs aux transports

Protocole et instructions de travail, traçabilité

Les différents contrôles et responsabilité

Les systèmes de liaisons (froide, chaude, mixte)

Méthode de remise en température

Préserver la qualité des aliments

Le service aux convives

La communication

**Pré requis:** Aucun

**Durée** : Une journée

## Formation niveau 2 HACCP

**Public** : Personnels des cuisines satellite

**Objectifs** : Connaitre et maitriser la méthode HACCP

**Programme:**

Exigences réglementaires

Les différents types de véhicules et codification, les contenants

Organisation d'une tournée

Agrément et accords relatifs aux transports

Protocole et instructions de travail, traçabilité

Les différents contrôles et responsabilité

Les systèmes de liaisons (froide, chaude, mixte)

Méthode de remise en température

Préserver la qualité des aliments

Le service aux convives

La communication

**Pré requis:** Aucun

**Durée** : Une journée

## Restauration adaptée à domicile : formation des familles et aidants

**Public** : Familles

**Objectif** : Poursuivre le 3S à la maison

**Programme: Santé**

Des menus coordonnés à ceux des établissements

Les grammages conseillés

La gestion des régimes

**Satisfaction**

Les critères de la satisfaction autour du repas

Les cuissons de base

Les repas mixés

**Sécurité**

Les règles d'hygiène de base à respecter

**Pré requis**: Aucun

**Durée** : Une journée

## Restauration adaptée à domicile : formation des personnes handicapées

**Public** : Familles

**Objectif** : Poursuivre le 3S à la maison

**Programme: Santé**

Des menus coordonnés à ceux des établissements

Les grammages conseillés

La gestion des régimes

**Satisfaction**

Les critères de la satisfaction autour du repas

Les cuissons de base

Les repas mixés

**Sécurité**

Les règles d'hygiène de base à respecter

**Pré requis**: Aucun

**Durée** : Une journée