Programme de formation

Le MANGER MAINS en institution

Module 1

Mise à jour 06/2025

Formation en Intra Présentiel - Réf NTR07A

« Le manger mains est un projet d'autonomisation de l'alimentation de la personne atteinte de la maladie d'Alzheimer. L'alimentation manger mains a aussi pour but de permettre aux personnes dépendantes ayant des difficultés à manier les couverts de retrouver une autonomie en se servant de leurs doigts pour manger et retrouver ainsi du plaisir à se nourrir ». Le manger mains à texture modifiée apparaît comme une solution pour maintenir l'autonomie, favoriser la consommation alimentaire chez les personnes ayant des difficultés à utiliser leurs couverts et aussi lutter contre la dénutrition. La formation vise à accompagner le personnel à s'approprier la démarche du manger mains et à accompagner au mieux les personnes dans ce mode d'alimentation.

Compétence(s) visée(s)

❖ Assurer le bon déroulement du repas de la personne en respectant les conseils de mise en œuvre de la démarche Manger mains.

Objectifs de la formation

- ☞ Comprendre les conséquences de la maladie d'Alzheimer ou des pathologies apparentées sur le comportement alimentaire et l'état nutritionnel du malade.
- ☞ Comprendre la démarche et les principes du « Manger Mains ».
- ☞ Connaître les besoins nutritionnels de la personne âgée atteinte de la maladie d'Alzheimer et des maladies apparentées.
- ☞ Connaître les règles diététiques et les bases de l'alimentation équilibrée chez la personne âgée.
- ☞ S'approprier les « bonnes pratiques » pour aider une personne âgée à manger.
- ☞ Identifier les menus et les présentations culinaires adaptées aux troubles du comportement et/ou de la déglutition.
- ☞ Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- ☞ Adopter les bons gestes et attitudes dans le respect des principes du manger Mains durant le repas.

Contenu

1. Les troubles de l'alimentation (Alzheimer et maladies apparentées)

- Les personnes et pathologies concernées par le manger mains.
- Les conséquences des pathologies sur leur état nutritionnel (dénutrition, trouble de la déglutition, difficultés de mastication, risque de fausse route, malnutrition...).
- Les règles diététiques et les bases de l'alimentation équilibrée chez la personne âgée.
- Les différents aspects de la physiopathologie nutritionnelle du sujet âgé.

2. Présentation de la démarche « Manger Mains »

- Les grands principes du manger mains et ses origines.
- Les indications thérapeutiques du manger main.
- Les intérêts et objectifs du manger mains, ses enjeux.
- Les risques et freins du manger mains pour les personnes âgées.
- Le contexte d'un repas en texture modifiée.
- Les préparations adaptées aux différents troubles et facilitant le manger avec les mains : les formes (bâtonnets, cubes, flans, galettes...), les couleurs, les compléments nutritionnels.
- Les différentes textures : Coupés fins, hachés, mixés, moulinés.
- La valorisation de la présentation des aliments mixés ou moulinés :
  - ➢ Les préparations à éviter et celles à favoriser.
  - ➢ Exemples de menus.

3. Les règles d'hygiène alimentaire

- Rappel des règles d'hygiène.
- Le lavage des mains du soignant et de la personne âgée.
- La tenue.
- L'analyse des risques spécifiques.

4. Le bon déroulement du repas

- Le repas : un besoin biologique, psychologique, social.
- L'installation : sur une chaise, au fauteuil, au lit.
- L'environnement : tables, placement, ustensiles ergonomiques.
- L'aide partielle à la prise des repas : préparation des éléments, stimulation, manger main, l'hydratation.
- L'aide totale à la prise des repas : positionnement, prévention de fausse route, techniques d'aide.
- Les éléments relationnels à mettre en œuvre : prise en compte du choix de la personne, le confort et le bien-être de la personne, le respect du rythme de la personne.
- La présentation du plat et du repas : favoriser le plaisir de manger

Public
Le personnel soignant et non soignant d'aide au repas

Pré-requis
Connaissance de la maladie d'Alzheimer ou maladies apparentées, connaître les bases du repas pour les personnes âgées

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
Ordinateur et vidéoprojecteur

Moyens et méthodes pédagogiques et techniques :

- Apports théoriques en pédagogie active
- Mises en situation
- Diaporama (Transmis après la formation)
- Mise à disposition d'un espace extranet individuel

Modalités et délai d'accès
De 2 à 4 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

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

Avant
- Questionnaire de positionnement
- Tour de table de recueil des attentes

Pendant
- Evaluations formatives régulières par le formateur
- Evaluation sommative des connaissances à chaud
- Evaluation sommative de la qualité de la formation à chaud
- Délivrance d'un certificat de réalisation de la formation

Après
- Bilan téléphonique avec le client
- Bilan téléphonique avec le formateur
- Evaluation du transfert des acquis et mesure d'impact (de 1 à 3 mois)

« Le code de la propriété intellectuelle dispose que toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayant cause, est illicite (article L.122-4). Cette représentation ou reproduction par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L.335-2 et suivants du code de la propriété intellectuelle ».