

NUTRITION ET ADAPTATION AUX BESOINS DES PUBLICS FRAGILISES EN RESTAURATION HOSPITALIERE

Durée	14 heures, soit 2 jours	Tarif	INTRA : à partir de 1800 €HT/j - nous contacter
Public visé	Toute personne amenée à travailler dans la cuisine d'un établissement hospitalier	Pré-requis	Compréhension du français
Lieu	<input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise	Dates	voir catalogue

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous serez apte à adapter vos pratiques culinaires aux besoins nutritionnels spécifiques des publics fragilisés en milieu sanitaire et médico-social, en respectant les recommandations en matière d'équilibre, de diversité alimentaire et de plaisir gustatif.

Vous serez capable de concevoir et réaliser des bouchées enrichies, de décliner des textures modifiées et d'élaborer des repas équilibrés répondant aux contraintes nutritionnelles de la restauration collective hospitalière et assurant l'attractivité visuelle et sensorielle des plats.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

1- Enjeux nutritionnels (3h30 – 2 séquences)

- Comprendre les besoins nutritionnels spécifiques des publics fragilisés (enfants, adultes et personnes âgées en situation de soin ou de dépendance)
- Identifier les pathologies ou troubles impliquant une adaptation des repas (dénutrition, dysphagie, mastication, appétence)
- Intégrer les principes d'équilibre alimentaire et de diversité sensorielle dans une logique de plaisir, de santé et de sécurité
- Découvrir les produits et le matériel spécifiques utilisés en cuisine collective hospitalière pour la texturation, le moulage, l'enrichissement et le dressage

2- Réalisation de bouchées enrichies (3h30 – 1 séquence)

- Concevoir et produire des bouchées enrichies à base de protéines variées
- Maîtriser les techniques de cuisson douce, texturation, moulage et régularité de portion
- Travailler le goût grâce à l'utilisation de rehausseurs naturels
- Évaluer les résultats selon les critères de densité nutritionnelle, texture, visuel et goût

Evaluation continue à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

3- Diversification des textures et formes adaptées (3h30 – 1 séquence)

- Réaliser différentes textures modifiées : mixé, gélifié, mousse, manger-main
- Explorer des techniques de texturation alternatives pour adapter les plats à différents besoins et stimuler l'expérience sensorielle
- Proposer des formes attractives et identifiables (moulage, découpage, présentation en verrine)
- Veiller à la compatibilité entre texture, apport nutritionnel et facilité de service

4- Transposition et outils de mise en œuvre (5h30 – 2 séquences)

- Réaliser une ou plusieurs préparations en texture modifiée ou enrichie dans un contexte simulé (contraintes de temps, de volume, de profil convive).
- Ajuster les techniques, dosages et présentations aux contraintes concrètes de terrain.
- Discuter en groupe des choix réalisés et des solutions d'adaptation mobilisées.

5- Transposition et outils de mise en œuvre (1h30 – 1 séquence)

- Découvrir des outils simples pour assurer le suivi des pratiques
- Adapter une fiche technique à partir d'une préparation réalisée pendant la formation.
- Identifier des actions concrètes à mettre en œuvre dans son établissement.

Evaluation finale : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h30) Enjeux nutritionnels** [présentiel] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux liés à l'alimentation des publics fragilisés. Les stagiaires partagent leurs expériences et identifient les problématiques rencontrées dans leurs établissements : dénutrition, troubles de la déglutition, perte d'appétit, contraintes organisationnelles... Le formateur présente les objectifs pédagogiques, définit les notions clés (densité nutritionnelle, diversité alimentaire, texture adaptée) et rappelle le rôle des agents dans le maintien de la santé et du plaisir alimentaire. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnement direct.
- **Séquence 2 (2h) Produits et matériel** [présentiel] : Cette séquence s'organise autour d'un travail guidé sur les ressources matérielles et les produits spécifiques nécessaires à la mise en œuvre des préparations adaptées. Le formateur expose les familles de produits utilisés en enrichissement ou en remplacement (DAC pomme, légumineuses, algues, jus de blette, levures, extraits de fruits...). Il présente également le matériel de texturation, de découpe et de moulage (mixeurs, moules, poches, cutters, thermo-sondes...). Les stagiaires manipulent des fiches techniques types et identifient, à l'aide d'un jeu de situations, les adaptations possibles en fonction des moyens disponibles dans leurs établissements. Le formateur évalue l'acquisition des compétences à travers les interactions et échanges des participants.
- **Séquence 3 (3h30) Bouchées enrichies** [présentiel en cuisine] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Après un rappel des consignes d'hygiène et de sécurité, le formateur propose une série d'exercices pratiques en cuisine, permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes de réaliser plusieurs bouchées enrichies en petits groupes, à base de protéines animales ou végétales. Les techniques de cuisson douce, de moulage et de régularité des portions sont mises en œuvre. Un travail spécifique est proposé sur les rehausseurs naturels du goût, tels que les épices, les jus concentrés et les marinades. Le formateur accompagne les gestes, corrige les dosages si nécessaire et commente les choix réalisés. Il évalue l'acquisition des compétences par les productions des stagiaires.
- **Séquence 4 (3h30) Textures modifiées** [présentiel en cuisine] : Cette séquence s'organise autour d'exercices pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant d'approfondir les techniques liées aux textures modifiées : mixé, gélifié, mousse, manger-main. Les stagiaires réalisent des préparations à partir de bases variées et testent plusieurs textures adaptées à différents profils (personnes dénutries, patients dysphagiques, personnes âgées sans appétit). Le formateur propose un exercice de dressage à partir d'un jeu de moules, de découpes et de présentations en verrines. L'accent est mis sur l'aspect visuel, la texture et le goût. Le formateur évalue l'acquisition des compétences par les productions des stagiaires.
- **Séquence 5 (2h) Autonomie et adaptation** [présentiel en cuisine] : Dans cette séquence, les stagiaires réalisent en autonomie, individuellement ou en sous-groupes, une ou plusieurs préparations en texture modifiée ou enrichie, à partir d'un cas pratique simulant les contraintes d'un établissement (volume, temps, profil du convive). Le formateur observe, conseille si besoin et s'assure que les techniques vues précédemment sont mobilisées à bon escient. Un échange en groupe permet de discuter des marges de manœuvre, des ajustements réalisés, et des stratégies d'adaptation. Le formateur invite les stagiaires à formaliser une première piste d'action à transposer dans leur établissement. Il évalue l'acquisition des compétences par les productions des stagiaires.
- **Séquence 6 (1h30) Transposition et outils** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur expose des outils concrets et simples, grilles de suivi et fiches techniques types intégrant les éléments spécifiques aux repas adaptés. Il

accompagne les stagiaires dans la rédaction ou l'adaptation d'une fiche technique issue de l'une de leurs productions. Les participants construisent un plan d'action individuel visant à intégrer une ou plusieurs pratiques vues en formation (type de préparation, technique, méthode d'enrichissement ou d'organisation). La séquence se clôt par un retour collectif sur les leviers identifiés, les freins potentiels, et les solutions possibles. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En fonction de la durée des séquences et parfois de leur enchaînement, des temps de pauses réguliers sont bien évidemment inclus : entre chaque séquence si enchaînement, et au sein d'une même séquence toutes les heures ou heures et demie suivant les activités pédagogiques.

METHODES MOBILISEES

- **Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives et actives variées qui permettent d'enrichir l'expérience d'apprentissage, rendant la formation efficace et agréable pour les participants** (engagement, adaptation aux différents styles d'apprentissage, stimulation de la créativité, réduction de la fatigue cognitive, acquisition, développement et actualisation des connaissances et compétences...) : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback, évaluations...
- **Supports et ressources pédagogiques qui permettent de créer des environnements d'apprentissage riches et variés répondant aux besoins et aux préférences des participants** : présentation, tableau blanc, affiches, graphiques, fiches de travail, brochures, articles, études de cas, jeux éducatifs, sondages, quiz, vidéo tutoriel, écran de projection, applications web, plateforme en ligne...
- **Accompagnement et assistance pédagogiques permettant de structurer l'apprentissage et de le rendre interactif et soutenant, grâce à l'animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent** : accueil en formation, introduction, suivi individualisé, adaptation aux besoins, encadrement du groupe, encouragement, gestion du stress, utilisation de ressources pédagogiques, activités pratiques, évaluations, feedback, suivi post-formation...

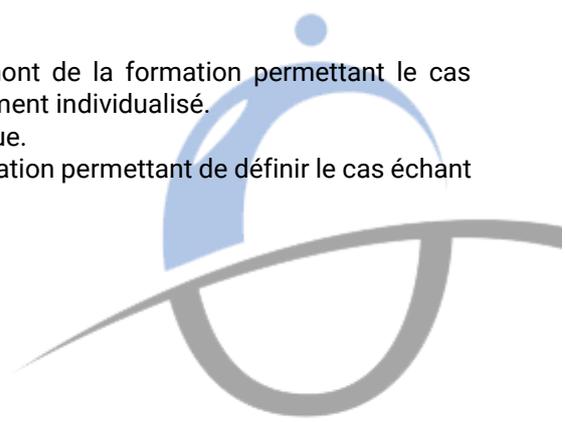
MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Accès à la formation** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation ; l'employeur doit néanmoins tenir compte des délais imposés par un tiers payeur le cas échéant. L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, règlement intérieur, accueil physique...). Elle reste également disponible à tout moment et post-formation par mail et téléphone pour assurer le suivi de l'exécution (attestation, facturation, réclamations...). Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 48h ouvrées.
- **Lieu, équipements et matériel** : Les espaces de formation ASFOREST, entièrement équipés (écrans, tableaux blancs, parc informatique, accès internet...), sont aménagés pour favoriser l'interaction et le confort des participants, dans des locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. En matière d'accessibilité plus précisément, nous invitons tous les participants à nous faire part de toute demande d'adaptation afin que nous puissions y répondre en amont de l'entrée en formation. Si la formation se déroule en dehors du centre de formation (dans l'entreprise par exemple), l'employeur s'engage à mettre à disposition de ses salariés tous les moyens nécessaires pour suivre sa formation dans les bonnes conditions.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Les coûts des évaluations sont inclus dans le coût global du parcours.

- **Positionnement** : Evaluation des connaissances et compétences en amont de la formation permettant le cas échéant d'ajuster le parcours de formation et de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue** : Evaluation entre les séquences suivant progression pédagogique.
- **Finale** : Evaluation des connaissances et compétences à l'issue de la formation permettant de définir le cas échéant un accompagnement individualisé.



A l'issue de la formation, le stagiaire reçoit une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation. Un relevé de présence et une attestation de suivi et d'encadrement où figureront la durée des séquences et les dates d'évaluation pourront également être établis à l'issue de la formation. Un questionnaire d'appréciation à chaud et à froid (3 mois après la fin de la formation) sera envoyé au stagiaire.

mise à jour : 02/06/2025

