

LA NUTRITION ET LE TEMPS DU REPAS DES PERSONNES ATTEINTES DE DYSYPHAGIE

RAPPEL DES DIFFÉRENTES TEXTURES

RAPPEL DES DIFFÉRENTES TEXTURES

La texture normal

L'ensemble des aliments est présenté entier aux résidents

La texture coupée fin

L'ensemble des aliments est présenté entier aux résidents, le coupage des aliments est réalisé par l'accompagnant devant le résident

RAPPEL DES DIFFÉRENTES TEXTURES

La texture haché

L'ensemble des aliments est présenté entier aux résidents à l'exception des viandes et des produits durs qui sont hachés (la granulométrie doit être inférieure ou égale à 5 mm)

La texture mouliné

L'ensemble des aliments est présenté mouliné aux résidents (la granulométrie doit être inférieure ou égale à 3 mm)

RAPPEL DES DIFFÉRENTES TEXTURES

La texture mixée

L'ensemble des aliments est présenté mixé aux résidents (la granulométrie doit être inférieure ou égale à 1 mm)

La texture lisse

L'ensemble des aliments est présenté aux résidents sans aucun grain (la granulométrie doit être égale à 0)

RAPPEL DES DIFFÉRENTES TEXTURES

La texture semi-liquide

C'est une texture lisse dans laquelle est rajoutée un liquide permettant d'obtenir la consistance souhaitée

Le manger mains

Il s'adapte à l'ensemble des textures

Pour l'ensemble des textures, il est important de prévoir à chaque fois une sauce, un jus, un bouillon, etc...

DES RÈGLES À RESPECTER

DES RÈGLES À RESPECTER

Le métier du personnel de cuisine et d'accompagnant est de maintenir l'autonomie et de redonner l'envie de manger.

Pour ce faire, il faut respecter quelques règles :

Le menu des textures modifiées **doit être le même** que le menu normal.

D'une manière générale « **Tous les aliments peuvent être hachés ou mixés** ».

Chaque aliment est haché ou mixé séparément (la viande ou le poisson et le légume ne doivent pas être mélangés ensemble).

DES RÈGLES À RESPECTER

La présentation et la reconstitution des textures modifiées dans l'assiette doit être à l'identique de celle du normal, l'attention apporté à la préparation des textures modifiées doit être au moins égale à celle apporté à la préparation des textures normales.

S'interdire la présentation systématique sous forme de purée.

Les textures sont présentées avec un minimum de trois couleurs.

QUELQUES EXEMPLES

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE



PIZZA JAMBON CHAMPIGNONS



SAUTE DE VEAU



CÔTE DE PORC



SAUCISSE



RÂBLE DE LAPIN



CUISSE DE POULET



ANANAS EN TRANCHE



TARTE POIRE CHOCOLAT



LES MÉTHODES

LES MÉTHODES

A cru :

La texture est obtenue avec **l'aliment cru** et l'incorporation des **ingrédients entrant dans la préparation** mais en moindre quantité et en lui additionnant un enrichissement protéinique.

Le **coagulant naturel du produit** permet de minimiser l'utilisation de liant chimique, en cas de besoin utilisez un liant naturel (ex : œuf).

Le travail « à cru » permet de garder au maximum les **qualités nutritives** de l'aliment.

LES MÉTHODES

Une fois la texture désirée obtenue, **moulage de la préparation** pour se rapprocher le plus possible (visuellement) de l'aliment en texture normale.

Cuisson à la vapeur et à basse température pour éviter la formation de croûte sur le dessus du produit.

Démoulage du produit et **service** pour une liaison chaude.

LES MÉTHODES

Refroidissement et/ou démoulage et refroidissement pour une liaison froide

Le hachage (mixage) du produit ayant eu lieu avant la cuisson, **le procédé de la liaison froide est autorisé.**

Cette méthode permet de préparer à l'avance et de **ne pas subir le stress du « coup de feu »** de l'instant repas

LES MÉTHODES

A cuit :

La préparation du plat est **cuisinée normalement**.

La texture souhaitée est **obtenue avec la préparation finie**.

Une fois la texture désirée obtenue, **incorporation d'un liant chimique ou naturel, moulage de la préparation** pour se rapprocher visuellement de l'aliment en texture normale.

Certaines fois, **re-cuisson** (cas du liant naturel).

LES MÉTHODES

Démoulage du produit et service pour une liaison chaude.

Le hachage (mixage) du produit doit être réalisé au plus près possible du service au résident.

Le procédé de la liaison froide n'est pas autorisé pour les textures modifiées réalisées avec cette méthode.

REDONNER ENVIE DE MANGER

REDONNER ENVIE DE MANGER

Le mot "**flaveur**" utilisé dans l'ancien français, définissait l'ensemble des caractéristiques d'un aliment : **odeur - saveur - texture - température - l'aspect - couleur.**

En effet, **le goût** caractéristique d'un aliment **ne se limite pas à la sensation purement gustative**, perception buccale d'une saveur sucrée, salée, amère ou acidulée.

L'odorat y joue un rôle capital. Et la perception de l'aspect visuel de l'aliment, de sa température, de sa texture y contribuent également.

REDONNER ENVIE DE MANGER

L'art de placer les aliments dans une assiette, c'est déjà "peindre".

Le repas ne se résume pas à la nutrition.

Il faut y ajouter une dose de gaieté, un zeste d'imagination.

LE REPAS : UN ACTE DE SOIN

LE REPAS : UN ACTE DE SOIN

Un face à face thérapeutique

Aider la personne âgée à prendre son repas, **s'effectue**
Soignant assis, en position d'angle, visage tourné vers la
personne.

Voir arriver une cuillère qui descend, obligeant à l'hyper-
extension de la nuque est **une maltraitance** qui consiste « à
gaver » en restant debout.

LE REPAS : UN ACTE DE SOIN

Par cette proximité, divers canaux de communication non verbaux tels que **l'expression du visage et les gestes occupent une place importante dans l'interaction verbale.**

Même si **la personne âgée ne se manifeste pas, elle existe, elle vit.**

LE REPAS : UN ACTE DE SOIN

Intégrer le Résident à la conversation ou, mieux encore, **dialoguer avec lui**, exprime bien l'estime qu'on lui témoigne.

L'ouïe est omnidirectionnelle et **les sons** ont toujours un **impact émotionnel**. Le son entoure et pénètre le soigné.

LE REPAS : UN ACTE DE SOIN

Un face à face thérapeutique

Les mots prononcés à distance s'avèrent **les plus dangereux.**

Lorsqu'ils sont dits **de près ils ne provoquent pas la même anxiété.**

La proximité physique constitue le registre d'échange le plus confortable, auprès de la personne qui recherche le contact corporel.

LE REPAS : UN ACTE DE SOIN

Le contact tactile neutralise l'extériorité du regard et ouvre la voie au jaillissement des échanges verbaux.

Touchez la personne en caressant la main, elle y sera sensible car resurgiront des réminiscences.

Parlez avec tendresse, le corps résonne pour tous les sons.

LE REPAS : UN ACTE DE SOIN

Un face à face thérapeutique

Combiner ou associer **les sens de façon différente**, à savoir :

Le toucher avec la parole, le goût avec la vue et l'odorat

Utiliser l'importance fondamentale **du feed-back**, pour réaliser une thérapie non médicamenteuse.

LE REPAS : UN ACTE DE SOIN

De cette **"écoute active"** naît entre le soigné et le soignant un échange qui permet une **activation cérébrale**.

C'est la personne dans sa globalité que nous considérons.

Cette relation est considérée comme un **soin thérapeutique à part entière**.

LES RECOMMANDATIONS ET LES MOYENS À METTRE EN PLACE

LES RECOMMANDATIONS ET LES MOYENS À METTRE EN PLACE

La préparation de l'instant repas :

Affichage des menus à l'entrée de la salle à manger.

Cette affichage doit être situé de façon que **les Résidents en fauteuil roulant puissent le consulter facilement** et se repérer dans l'espace.

A proximité de cette affichage, **une pendule** permet au Résident de se repérer dans le temps.

LES RECOMMANDATIONS ET LES MOYENS À METTRE EN PLACE

Le dressage de la table :

La table doit être dressée **avant l'arrivée du Résident.**

La vaisselle la plus simple est souvent la plus ravissante.

Mettre la table **« à la française ».**

LES RECOMMANDATIONS ET LES MOYENS À METTRE EN PLACE

Le dressage de la table :

Mettre la table « à la française » se fait selon certaines règles :

- **à gauche** : la fourchette, puis la serviette de table
- **à droite** : le couteau avec le côté tranchant tourné vers l'assiette, puis la cuillère à soupe
- **au-dessus du couteau** : le verre est placé devant l'assiette
- **devant le verre** : la cuillère à café est placée perpendiculaire aux couverts
- **au centre de la table** : les pichets d'eau remplis et les bouteilles de vin.

LES RECOMMANDATIONS ET LES MOYENS À METTRE EN PLACE

Le temps du service du repas :

Le potage doit être servi dans des assiettes creuses.

Les hors-d'œuvre dans des petites assiettes.

Le plat de résistance dans des grandes assiettes.

Les fromages et les desserts dans des petites assiettes ou coupelles.

LES RECOMMANDATIONS ET LES MOYENS À METTRE EN PLACE

Le temps du service du repas :

Les plats sont apportés au fur et à mesure.

Le fromage et le dessert ne sont pas servis en même temps, ainsi que **le café**.

En salle, le chef de cuisine ou le cuisinier prépare les assiettes en disposant les aliments harmonieusement dans ces dernières.

Les **autres membres** de l'équipe **aident à la prise du repas**.

LES RECOMMANDATIONS ET LES MOYENS À METTRE EN PLACE

Le temps du service du repas :

La desserte des assiettes ne se fait que lorsque tous les Résidents d'une même table ont terminé de manger.

Les repas à textures modifiées sont présentés à l'identique des normaux.

LES RECOMMANDATIONS ET LES MOYENS À METTRE EN PLACE

Le respect des temps de pause entre chaque repas :

Quatre repas sont servis chaque jour, le petit déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner.

Les recommandations sont de trois heures entre chaque repas durant la journée et de maximum douze heures pour la période de nuit.

LES RECOMMANDATIONS ET LES MOYENS À METTRE EN PLACE

Le respect des temps de pause entre chaque repas :

Cela nous amène aux horaires suivants :

- ⇒ Petit déjeuner 07h30
- ⇒ Déjeuner 12h00
- ⇒ Goûter 16h00
- ⇒ Dîner 19h30

LES RECOMMANDATIONS ET LES MOYENS À METTRE EN PLACE

Le respect des temps de pause entre chaque repas :

La durée préconisée pour chaque repas est la suivante :

⇒ Petit déjeuner	0h30
⇒ Déjeuner	1h00
⇒ Goûter	0h30
⇒ Dîner	0h45

LES RECOMMANDATIONS ET LES MOYENS À METTRE EN PLACE

La formation du personnel:

Formation du personnel de cuisine :

« la réalisation des différentes textures modifiées et du manger mains. »

Formation du personnel de service et accompagnant :

« le temps du repas de la personne âgée en établissement. »

LA SOCIÉTÉ ARTHECHNIQUE

QUI EST ARTHECHNIQUE

Qui sommes-nous ?

ARTHECHNIQUE est une Société composée de cinq départements intervenant sur toute la France dans les établissements de santé :

- ⇒ L'audit interne et externe
- ⇒ Le conseil
- ⇒ La formation
- ⇒ L'ingénierie
- ⇒ La vente de moules en silicone

Site internet : <http://arthechnique.com>

QUI EST ARTHECHNIQUE

ARTHECHNIQUE Audit

Spécialiste de l'audit interne et externe, la Société ARTHECHNIQUE Audit est habilitée auprès de l'ANESM sous le numéro H2015-07-1744 pour intervenir chez vous et réaliser un état des lieux de l'ensemble de votre établissement, en vous proposant des actions d'amélioration.

QUI EST ARTHECHNIQUE

ARTHECHNIQUE Conseil

Nos consultants vous accompagnent dans le cadre de différentes missions pour vous permettre de prendre au mieux vos décisions :

- ⇒ Accompagnement à la certification de services
(Certi'Crèche, Qualicert, ISO 26000, ISO 14001, ISO 9001, ...)
- ⇒ Accompagnement dans la réalisation du DUERP et RPS
- ⇒ Accompagnement à la conception des dossiers d'appels d'offres, de demande d'agrément sanitaire, ...
- ⇒ Assistance Technique du service restauration / hébergement
(maîtrise du budget alimentaire, efficacité de l'organisation, formation du personnel, ...)

QUI EST ARTHECHNIQUE

ARTHECHNIQUE Formation

ARTHECHNIQUE Formation est un organisme dûment habilité et enregistré auprès de la DIRECCTE sous le numéro 25 61 00842 61 ainsi qu'auprès des DRAAF (pour l'hygiène alimentaire, des locaux et du linge).

Toutes nos formations sont réalisées principalement en « intra » et en situation réelle de travail.

Ouverture d'un centre de formation avec cuisine pédagogique à compter de janvier 2019

QUI EST ARTHECHNIQUE

Domaines de Formation

- ⇒ Administration – Direction
(CPOM – EPRD – gestion des plaintes, ...)
- ⇒ Animation
(Formation d'animateurs, développer l'art thérapie, ...)
- ⇒ Equipe – Personnel
(Analyse des pratiques, Formation de formateurs, cohésion et esprit d'équipe, Être un tuteur efficace, ...)
- ⇒ Gestes – Postures – Manutention
(Manutention de la personne dépendante, ...)

QUI EST ARTHECHNIQUE

Domaines de Formation

- ⇒ Qualité – Environnement
(Démarche RSE, gaspillage alimentaire, développement durable et économie d'énergie, circuit du médicament, ...)
- ⇒ Restauration – Hébergement
(Textures modifiées, manger mains, service en salle, temps du repas en EHPAD, cuisson basse température, ...)
- ⇒ Soins – Cœur de métiers
(simuler la dépendance et le vieillissement, le comportement humaniste, l'accompagnement en PASA, le travail de nuit, ...)

QUI EST ARTHECHNIQUE

ARTHECHNIQUE Ingénierie

ARTHECHNIQUE Ingénierie assure des missions d'Assistance à Maîtrise d'Œuvre sur tout type de projet, en neuf ou en rénovation.

ARTHECHNIQUE Ingénierie peut intervenir sur toutes les phases d'un projet :

- ⇒ Faisabilité
- ⇒ Consultation
- ⇒ Travaux
- ⇒ Réception

QUI EST ARTHECHNIQUE

ARTHECHNIQUE Boutique

ARTHECHNIQUE Boutique vend des moules 100% en silicone alimentaire spécialement conçus pour les textures modifiées et le manger mains.

QUI EST ARTHECHNIQUE

ARTHECHNIQUE Boutique



**MERCI POUR
VOTRE
ATTENTION**