

TA FORMATION SUR MESURE SUR PLACE

ALIMENTATION MIXÉE

Outre la transmission de connaissances théoriques sur la mastication, la déglutition et les troubles qui y sont liés, cette formation est axée sur la pratique. Tu pourras directement, au sein de ton établissement, découvrir comment adapter facilement les textures des plats du menu habituel afin de créer un concept de restauration savoureux pour les personnes ayant des troubles de la mastication ou de la déglutition. En présentant des solutions pratiques et applicables au quotidien, nous réunissons ton équipe de cuisine et le personnel soignant pour faciliter la communication dans l'intérêt des résidents et des patients. Ce gain de qualité se traduira par une plus grande reconnaissance et appréciation de la part des résidents et des patients.

UN COURS QUI ALLIE PLAISIR ET IMPACT !

CE QUI T'ATTEND

- Contexte de la déglutition : troubles de la mastication et de la déglutition chez les patients
- Alimentation mixée, inspirée de plats appréciés – du petit-déjeuner au dîner (formation du personnel de cuisine)
- Prise des repas et accompagnement alimentaire des personnes présentant des troubles de la déglutition (formation du personnel soignant)
- Utilisation optimale de différents outils (siphon iSi, Pacojet, vaisselle de service, etc.) en cuisine et auprès du personnel soignant
- Communication entre les disciplines concernées : valoriser les interfaces comme ressource



TES FORMATEURS



**STEFAN FURRER &
ANDREAS WILLINER**
Conseil culinaire spécialisé

PATRICIA WÜEST
Logopédiste diplômée