

FICHE- BILAN INTERVENTION TEXTURE MODIFIEE

**Thème : L'alimentation des personnes fragilisées avec troubles de la déglutition.
Réalisation de préparations culinaires avec texture modifiée.**



Salade tomate concombre mousse de
betterave rouge



Une forêt noire

Intervention de Monsieur Lambré cuisinier et formateur en cuisine traditionnelle modifiée.

Classe concernée : première de bac Pro ASSP / Véronique Courdier

Pré-requis :

- Travail en amont sur la nutrition des personnes âgées, des personnes handicapées.
- Repérage des pratiques en milieu professionnel lors des PFMP.

Date de l'intervention : lundi 24 septembre / durée : 4 heures

Lieu : salle 109 puis cuisine familiale.

Premier temps :

Présentation avec diaporama de la qualité organoleptique et nutritionnelle : comment faire pour préserver les saveurs ? Comment modifier les textures ?

Deuxième temps :

- Réalisation de préparations en texture modifiée, utilisation du blixer avec participation des élèves
 - Entrées variées
 - Tartes aux fruits, mousses, gâteaux
- Dégustation



Objectifs pédagogiques.

- Identifier les mesures d'hygiène liées à la préparation et à la distribution de plats à texture modifiée.
- Présenter des textures différentes en lien avec les pathologies .
- Lutter contre la dénutrition des personnes âgées en proposant des repas adaptés à leur état pathologique et physiologique.
- Comment enrichir une préparation en évitant les compléments alimentaires industriels ?
- Apprécier des plats à texture modifiée en faisant une évaluation organoleptique.

BILAN

Les élèves ont apprécié le thème et la rencontre.

La dégustation des préparations leur a permis de comparer cuisine traditionnelle et cuisine à texture modifiée .

Cette activité peut permettre une meilleure prise en charge de la personne dans l'aide à la prise des repas.