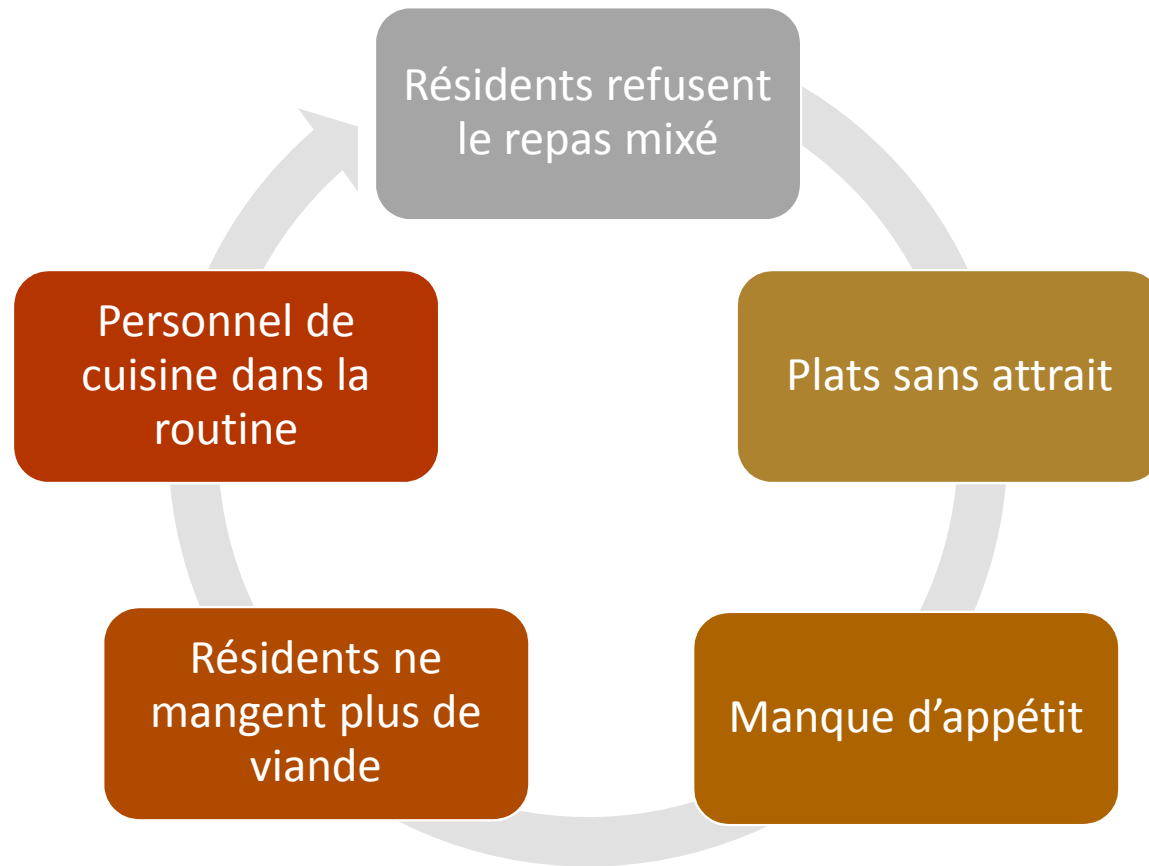


LE REPAS EN TEXTURE MODIFIEE



MAISON SAINTE-MARIE
ETAGNAC

Pourquoi avoir fait ce choix ? Les constats



Les objectifs

Retrouver l'appétit en proposant un visuel agréable et identifiable

Faire un apport de protéines satisfaisant

Respecter le principe d'équité
Proposer le même menu à tous les résidents quelles que soient leurs facultés

Etre innovants / inventifs / valorisants :
Concourt Silver Fourchette

Mise en place

- Au départ, formation des cuisiniers.
- Sensibilisation du personnel sur les conséquences d'un tel changement : fractionnement des repas au départ.
- Nous avons commencé par quelques résidents : notamment ceux du secteur CANTOU
- Nous avons proposé dans un 1^{er} temps seulement la viande en texture modifiée
- Nous avons utilisé progressivement des moules pour faciliter l'identification des plats.

Aujourd'hui : que proposons-nous?

- Le menu peut être décliné sous différentes textures et formes
 - Mousse ou solide
 - Cubes manger-mains ou avec les moules pour redonner la forme initiale (cuisses poulet / petits pois / côte porc / steak / carottes etc...)
- le choix est laissé aux personnels soignants d'adapter les textures en fonction du menu
 - L'entrée sera servie sous forme de mousse
 - La viande servie en texture modifiée
 - Le légume sera servi sans transformation
 - Le dessert sous forme de mousse ou cube manger-mains (salade fruit)

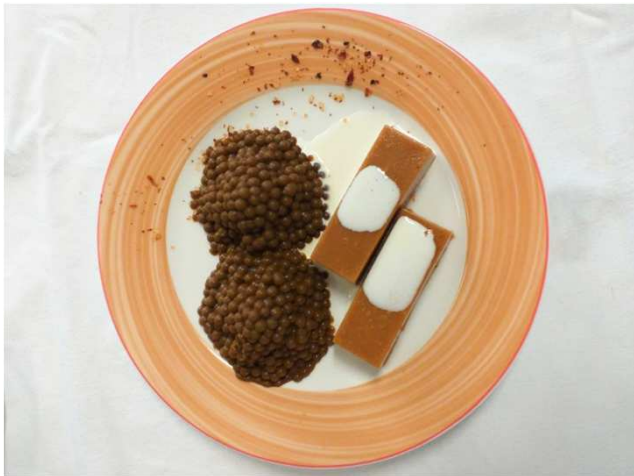
Les avantages

- La texture est fondante (s'écrase entre la langue et le palais), la déglutition est sécurisée (pour les personnes dysphagiques) et les saveurs sont respectées (pas de modification du goût)
- Le plat en texture modifiée peut être réchauffé
- L'aspect visuel est facilement identifiable (formes, couleurs...)
- Tout est réalisable : plats simples ou compliqués paëlla ou cuisse de poulet
- Les résidents peuvent retrouver des goûts de leur quotidien : jambon de pays et cornichons / saucissons crus ou à l'ail
- Le personnel de cuisine est en permanence dans les essais et à l'affût de nouvelles techniques

Les points d'attention

- La maîtrise de la technique qui demande un peu d'expérience
- Acceptation des résidents
- Coordination entre le personnel de cuisine et l'équipe soin pour anticiper les besoins et éviter le gaspillage.

Exemples de réalisations



Exemples de réalisations



Exemples de réalisations

