

[retour](#)

Public

Tout professionnel impliqué dans la préparation ou l'accompagnement des repas

Durée

2 journées + 1 journée de pratique en option

Formateurs

Diététicien

Dates

En intra uniquement

Tarif

Devis sur demande

[Contactez-nous](#)

03 20 16 03 60

Partager cette formation



Le Finger Food* : la nutrition au bout des doigts

Objectifs

- Évaluer les pratiques professionnelles liées à la dénutrition, aux troubles de la déglutition, aux troubles praxiques et cognitifs
- Connaître la démarche de prévention et de repérage précoce de la dénutrition
- Considérer le repas comme acte de soins
- Mettre en place et proposer une alimentation Finger Food équilibrée, appétente et comprise par tous
- Réfléchir à des recettes adaptées et valoriser leur présentation
- Réaliser des plats avec une mise en situation

Programme

- Pourquoi s'intéresser au Finger Food et se former ?
- Caractéristiques de l'alimentation Finger Food
- Indications
- Besoins et risques nutritionnels
- Comment mettre en place une alimentation Finger Food ?
- Choix des aliments et des plats
- Précautions, surveillance et règles d'hygiène
- Limites du concept Finger Food
- Intégrer le Finger Food dans un projet de service ou d'établissement

*Nourriture à manger avec les doigts