

LES PLATEAUX DÉCOUVERTES POUR LES ENFANTS HOSPITALISÉS AVEC DES TROUBLES DE L'ORALITÉ



Clémence BEGO Psychomotricienne
Service de Gastroentérologie-Hépatologie et
nutrition pédiatrique

Des enfants hospitalisés avec des troubles de l'oralité alimentaire



Dans le cadre du CLAN pédiatrique constitution d'un groupe oralité multidisciplinaire

Organisation de la fabrication de plateaux repas découverte oralité et création d'un outil d'éducation thérapeutique « la fleur des sens »



UN PLATEAU CLASSIQUE A L'HÔPITAL



DES ESSAIS D'AMÉLIORATION PONCTUELS DANS DES SERVICES



Mais... Fait avec « les moyens du bord », non constant, souvent personne dépendante, implique un budget, dépend des moyens du service

ORGANISATION DE LA FABRICATION DE PLATEAUX REPAS DECOUVERTES

DANS LA CUISINE DIÉTÉTIQUE DE L'HÔPITAL
ET LIVRAISON VERS LES UNITÉS DE SOINS

JOLIES
COULEURS

PETITES
QUANTITÉS

TEXTURES
VARIÉES



GOÛTS
VARIÉS

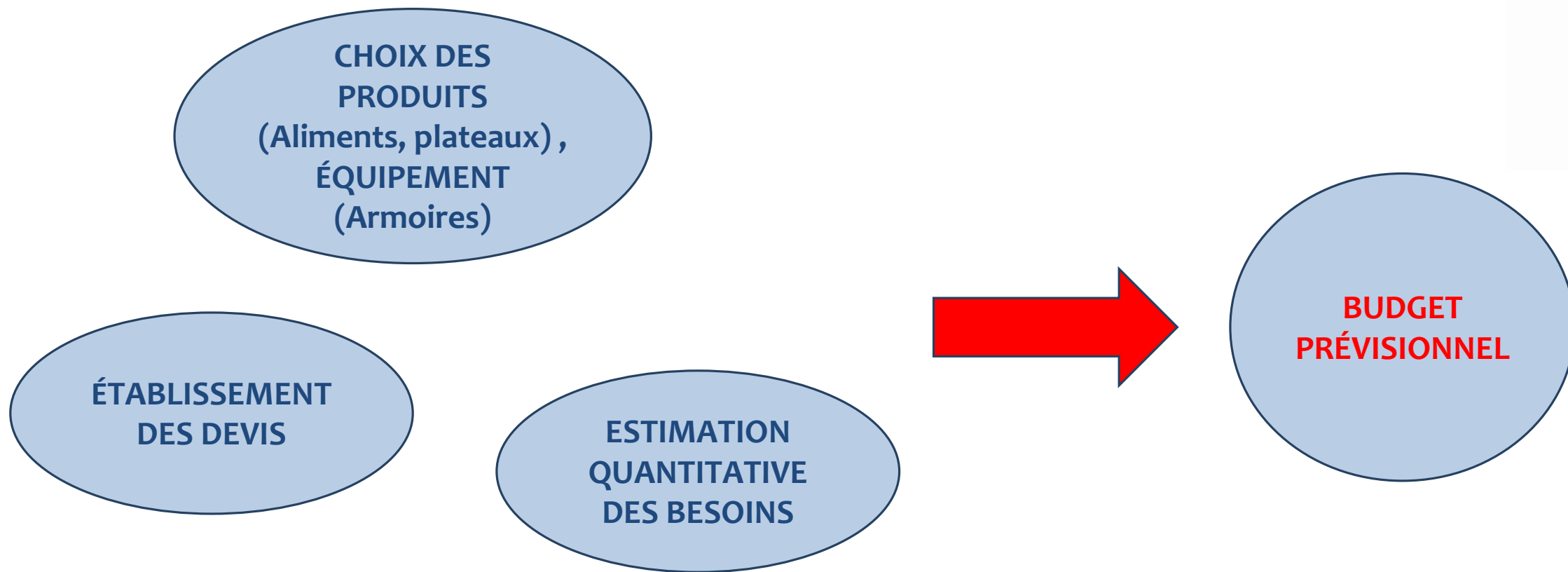
PAS DE CUISINE SUR PLACE: 70 % du « chaud » préparé à l'extérieur

En « cuisine » assemblage des plateaux à la chaîne en liaison froide

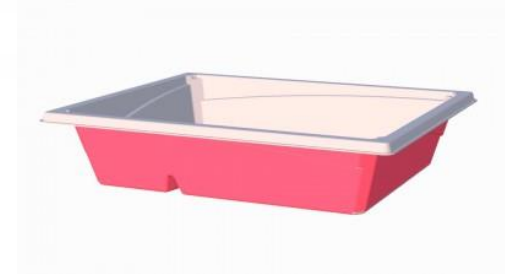


Une cuisine diététique pour des plateaux plus spécifiques





CHOIX DES PLATEAUX



CHOIX DES ALIMENTS



HÔPITAL?

MECENNAT ?



SPONSOR ?



HÔPITAL + UN
SPONSOR



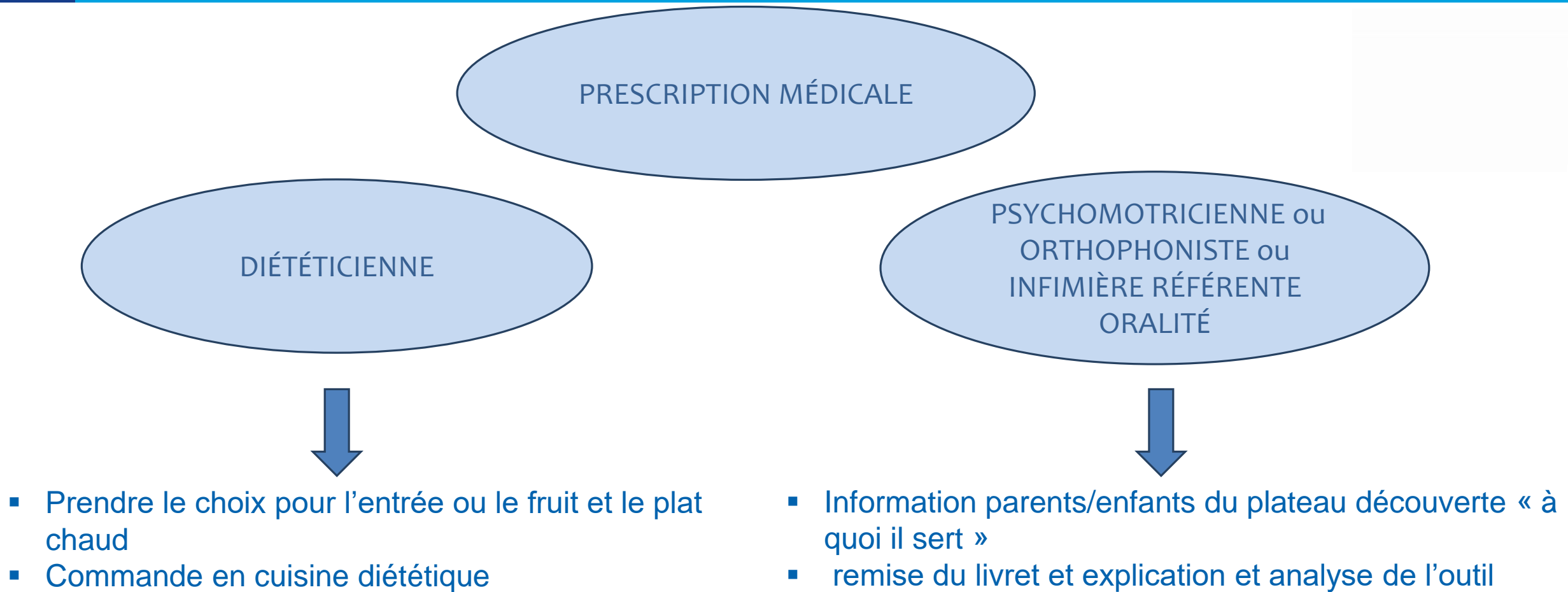
ALIMENTS	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Boisson	jus de raisin	jus de pomme	eau	grenadine	coca	Jus orange	menthe
Condiment	mayonnaise	ketchup	cornichon	ketchup	mayonnaise	Cornichon	moutarde
Biscuit salé	chips	pain	Gressin	Tuc	Curly	cracotte	Tuc
Fromage	babybel	camembert	croc lait	emmental	bleu	croc lait	mimolette
Biscuit sucré	boudoir	mikado	delic choc	Langue de chat	barquette de fraise	Crêpe dentelle	madeleine
Dessert	Pompote gourde	yaourt nature	flamby	crème dessert chocolat	yaourt à boire	crème dessert vanille	petit suisse
Bonus	Sucette	crème de marron	Chamallow	Kinder barre	Carembar	ourson	Popcorn



FABRICATION



COMMANDE D'UN PLATEAU DÉCOUVERTE



Commande possible dans trois services: Hépatogastroentérologie, pédiatrie générale et dermatologie

LE PLATEAU





LE PARCOURS DU PLATEAU



L'HISTOIRE DE THÉO

Salut,
Je m'appelle Théo et pour moi aussi ça peut être difficile de manger certains aliments... alors on m'a proposé des plateaux découvertes comme toi. Tu verras dedans il y a plein d'aliments nouveaux et rigolos à découvrir : certains fondent, d'autres collent ou craquent. Ils sont souvent colorés et en petite quantité.

J'aime bien prendre le temps de découvrir l'aliment petit à petit. J'ai d'abord besoin de le regarder puis de le sentir et de le toucher avant de l'amener à mes lèvres. Ce que mes mains n'ont pas découvert je ne pourrai pas le mettre à ma bouche.

Pendant mon repas c'est plus facile pour moi d'être bien installé. Je n'aime pas avoir les pieds dans le vide. Je préfère les poser sur un appui et mon dos bien collé dans la chaise. Cela me permet d'être plus attentif à ce que je fais pendant mon repas.

Pencil, c'est important pour moi d'avoir du matériel adapté à mon âge : une cuillère à la taille de ma bouche, un verre bien rempli pour ne pas avoir à pencher la tête trop en arrière quand je bois et une grande serviette pour bien me protéger car j'aime toucher la nourriture avec mes mains pour la découvrir. J'ai besoin de participer pendant le repas et j'aime bien faire tout seul dès que je peux.



POUR PASSER UN BON REPAS ENSEMBLE !

Avant tout, manger est un plaisir partagé !

Bien installé avec des ustensiles adaptés à mon âge et à mes capacités

Mes mains ont besoin de découvrir avant de goûter

Me proposer sans me forcer !



RECETTE SURTÉE

SUCETTES DE FRUITS

INGRÉDIENTS
 • 1 kiwi
 • 1 tranche de melon
 • 1 tranche de pastèque
 • 1 banane

- 1 Pelez les fruits et enlevez les pépins. Coupez chaque fruit en rondelle d'environ 1 cm.
- 2 Pour un rendu plus ludique, vous pouvez utiliser un emporte-pièce en forme d'étoile pour découper chaque rondelle.
- 3 Piquez chaque rondelle sur un bâtonnet en bois.



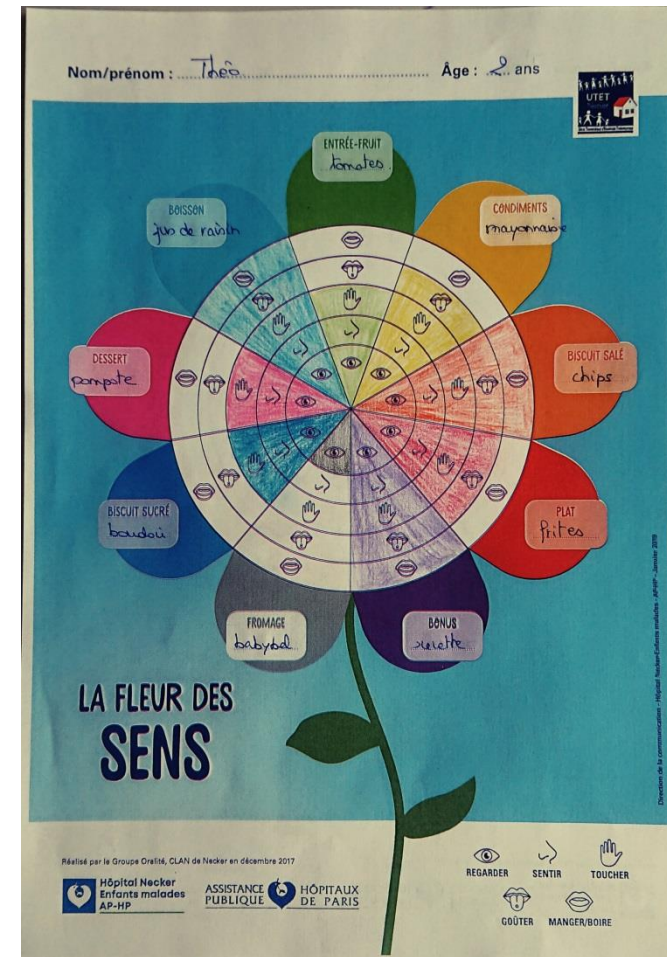
INTÉRÊTS DE LA FLEUR DES SENS

- Outil d'éducation thérapeutique
- Remplie par l'enfant aidé d'un adulte, un parent ou un soignant à la fin du repas
- Valorise les pré-requis sensoriels à l'alimentation : visuel, olfactif, tactile, gustatif, puis alimentaire
- Focalise moins sur l'aspect quantitatif de l'alimentation
- Met en avant la progression effectuée restante



CONSTRUCTION DE LA FLEUR DES SENS

ALIMENTS	Lundi
Boisson	jus de raisin
Condiment	mayonnaise
Biscuit salé	chips
Fromage	babybel
Biscuit sucré	boudoir
Dessert	pompote
Bonus	sucette
Fruits/entrée	Fruit ou entrée
Plats	Plat du jour



CONCLUSIONS

→ Une année de travail

→ Projet transversal et pluridisciplinaire

→ Prix: Lauréat au Trophée du patient 2019
Prix des meilleurs outils des CLANs 2019 SFNCM

→ Réinvestissement pour la réalisation de 3 films, l'amélioration du graphisme fleur des sens et la création du livret

Merci
de votre attention