Organisme enregistré sous le n°54 86 01174 86
auprès du Préfet de la Région Nouvelle Aquitaine
- cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat -
ODPC n°2592

PROGRAMME DE FORMATION
L'ALIMENTATION DE LA PERSONNE ÂGÉE : ENTRE PLAISIR ET BESOINS

Objectifs *:*

- *Restaurer et maintenir la fonction globale des repas*
- *Situer la place particulière de la nourriture, du repas et de l'alimentation pour l'être humain*
- *Appréhender les attentes et besoins spécifiques des personnes âgées et de leurs familles*
- *Replacer le repas comme un moment s'intégrant pleinement dans la continuité de la chaîne d'accompagnement de la personne âgée*
- *S'organiser et organiser le temps du repas pour favoriser l'envie et le plaisir*

Programme *:*

Séquence 1 : Mieux comprendre la personne âgée et ses besoins alimentaires :

- *Les représentations symboliques de l'alimentation chez la personne âgée*
- *Les modifications physiologiques et psychologiques liées à l'âge et leurs incidences sur l'alimentation*
- *Les aliments : les nutriments, les groupes d'aliments*
- *Les besoins nutritionnels de la personne âgée (aspect quantitatif, qualitatif)*
- *Comprendre la relation entre le vieillissement et l'acte de manger*
- *La dénutrition*

Séquence 2 : Le plaisir de manger - équilibre alimentaire et menus équilibrés

- *Les rations alimentaires et leurs composants*
- *Les groupes d'aliments*
- *Les équivalences quantitatives*
- *Les besoins journaliers*
- *Principes de l'alimentation équilibrée pour répondre aux besoins nutritionnels du sujet*
- *Adapter les notions d'équilibre alimentaire à partir des recommandations du PNNS et du GERMCN*

Séquence 3 : Equilibre des repas

- *Les régimes et adaptation sur les menus : connaître les régimes spécifiques afin de proposer des menus adaptés*
- *La composition de menus adaptés et équilibrés.*
- *Les différents repas*
- *Les différentes textures : adaptation pour le sujet âgé*
- *La présentation*
- *L'aide au repas*

Séquence 4 : Le plaisir de manger : Comment le maintenir et le stimuler en institution ?

- *Déterminer les facteurs permettant d'inscrire le repas dans une démarche de relation d'aide, dans le respect de l'usager et dans un climat de confiance et de convivialité*
- *Étudier le cadre du repas, l'environnement, l'organisation spatiale et temporelle*
- *Renforcer ses compétences relationnelles pour un meilleur accompagnement des usagers et de leurs familles*
- *Présenter et mettre en pratique des ateliers sensoriels favorisant l'entretien et la stimulation des capacités sensorielles chez la personne âgée Déterminer des pistes de travail, d'amélioration ou de changement au sein de la structure, remettant en question l'organisation, les pratiques et comportements*
- *Identification des ressources soignantes et mise en place de stratégies pluridisciplinaires. Identification des compétences du patient. Coopération soignants-patients-entourage-environnement*
- *Qualité, plaisir du repas et enveloppe budgétaire. Cuisine enrichie, alimentation adaptée. Environnement confortable.*
- *Mise place d'une surveillance alimentaire et d'un suivi nutritionnel. Plan alimentaire. Promotion de la santé bucco-dentaire.*
- *Conception d'outils pratiques pour le repérage et la prise en charge de la dénutrition (Exemples - Ardoise diététique, jeux, puzzles, marionnettes…)*
- *Plan personnalisé de soins, Contrat d'éducation personnalisé, Education Thérapeutique, Patient expert, Actions vers les familles, Surveillance et évaluation.*
- *Communication et posture soignante réflexive. Exercices psycho-corporels pour favoriser l'écoute et la présence, diminuer l'anxiété du patient.*
- *Compétences du patient - mise en œuvre de modifications comportementales, amélioration de la qualité de vie.*
- *Information sur la possibilité de créer une Unité Transversale de Nutrition (UTN) en lien avec un CLAN*

Durée *: 14 heures*

Prix : *450,00 €*

Public : *Personnels soignants*

Prérequis *:*

Moyens pédagogiques *:*

- *La formation se réalisera dans des locaux mis à disposition sur site. Une salle aménagée pour accueillir l'ensemble des participants et le formateur, sera mise à disposition à la date prévue.*
- *L'ensemble du matériel pédagogique est fourni par le prestataire de formation (matériel de projection, supports pédagogiques, et documents pour les stagiaires…).*
- *Une attestation de formation et ou une attestation DPC sera délivrée à chaque participant.*

Le référent handicap est à votre disposition pour organiser la compensation du handicap en cas de contraintes.

Méthode pédagogique *:*

- *Active et participative.*
- *Travaux de recherche et de construction de connaissances et d'outils en groupes partant de la fonction, des connaissances et l'expérience professionnelle des stagiaires.*
- *Analyse de situations professionnelles.*

- *Contextualisation-décontextualisation-recontextualisation (en lien avec des situations cliniques au sein de l'établissement).*
- *Auto évaluation, évaluation individuelle réflexive et collective.*

***Modalités de suivi** :*
En début de formation : Un Questionnaire préformation permettra au formateur d'apprécier les connaissances des participants. Ces informations seront un des éléments de référence pour la réalisation du bilan de fin de formation.
En cours de formation : Le formateur procède à des évaluations, en fin de modules, afin de vérifier la progression et la satisfaction du groupe.
Bilan de fin de formation : Un Questionnaire post formation permettra au formateur d'établir un bilan de fin de formation.
Par ailleurs, une évaluation générale de la qualité de notre prestation sera faite en présence du formateur, et dans la mesure de leur disponibilité, d'un cadre de l'établissement ou du directeur des soins. Ce bilan a pour objet de recueillir le niveau de satisfaction des participants.

***Validation** : Une attestation de fin de formation, avec la validation des objectifs, sera délivrée à chaque participant*

***Formateur apte à réaliser l'ADF** :*

Responsable pédagogique et Référente handicap :
Mme Laurie COURATIN – Responsable Centre de Formation – Ingénieure de formation et.
Rédaction en 2015 d'un Mémoire de recherche portant sur « l'accompagnement pour l'autonomisation et pour l'emploi des personnes en situation de handicap ».
Le référent handicap est à votre disposition pour organiser la compensation du handicap en cas de contrainte à l'adresse suivante : cadre@sauveperformance.fr