



NUTRITION : LE REPAS COMME UN SOIN

ORGANISER LE TEMPS DU REPAS POUR CONTRIBUER A MAINTENIR L'AUTONOMIE ET LE BIEN ETRE

COMPETENCES VISEES ET OBJECTIFS

Identifier les attentes et besoins spécifiques de la personne âgée
Faire du temps du repas un moment de plaisir et de soins
Prévenir la malnutrition ou la dénutrition

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Apports théoriques et contextuels
Retours d'expérience et échanges réflexifs

INFORMATIONS ET TARIFS

Réf. : 13050
Type : sur site (intra)
Public : Tout soignant
Formateur : Nutritionniste, diététicienne
Durée : 1 journée (7 heures)
Groupe : jusqu'à 12 participants
Tarifs : Sur site : 1 400 € net* par jour
Modalités : Evaluation des attentes du niveau en début de session
Evaluation des acquis
Questionnaire de satisfaction à l'issue de la formation
Attestation de formation
Accessibilité : Besoins spécifiques ou compensation handicap, nous contacter

* Exonération de TVA sur la formation.
Tarif net hors frais de déplacement du formateur.

PROGRAMME

INTRODUCTION ET DEFINITIONS

Malnutrition et dénutrition
Equilibre alimentaire, nutriments et équivalences alimentaires
Alimentation thérapeutique
Cadre réglementaire
L'importance du repas en institution

ATTENTES ET BESOINS SPECIFIQUES DE LA PERSONNE AGEE

Les conséquences du vieillissement sur l'acte alimentaire
Besoins nutritionnels
Besoins énergétiques
Apports hydriques
La relation à la nourriture, au repas

LE REPAS COMME SOURCE DE PLAISIR

Le plaisir du goût, de la table et du partage
Le moment de vie sociale, plaisir relationnel
Une source de bien-être et de reconnaissance
Le respect des goûts, croyances, habitudes de vie
Plaisir des sens : bien-être visuel, auditif, tactile, olfactif

LES REGLES D'HYGIENE ELEMENTAIRES LORS DE LA DISTRIBUTION DES REPAS

Accueil
Distribution
Débarrassage

RESOUDRE LES RETICENCES ET LE REFUS

Les troubles spécifiques liés aux pathologies et à l'âge
Les comportements des patients
L'adaptation aux troubles et aux réticences
La relation avec le patient : attitudes et comportements aidants

LA PRESTATION REPAS COMME PROJET D'EQUIPE

Réflexion sur l'amélioration du temps repas en équipe