



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.



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

PROGRAMME

INTRODUCTION ET DEFINITIONS

- Malnutrition et dénutrition
- Équilibre 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