



Alimentation adaptée aux personnes présentant un handicap



*En cours d'évaluation

➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation les participants **seront capables** de :

- **Connaître** les recommandations actuelles en matière de nutrition
- **Connaître** les besoins nutritionnels et les besoins spécifiques des résidents pour mettre en œuvre une alimentation et une aide au repas adaptée.
- **Savoir repérer** une personne présentant des troubles de la déglutition et mettre en œuvre une prise en charge
- **Comprendre** les problèmes de poids et mettre en place des solutions

➔ CONTENU PEDAGOGIQUE

La fonction symbolique du repas

- Convivialité et valorisation du repas
- Plaisir alimentaire, rapport au corps et troubles du comportement alimentaire chez les usagers

Grands principes de la nutrition

- Besoins énergétiques et nutritionnels
- L'alimentation équilibrée selon les recommandations actuelles (PNNS)
- La mise en œuvre pratique des recommandations au sein des structures (GEMRCN)

Les troubles de la déglutition

- Définition des troubles de la déglutition
- Les mécanismes de la déglutition
- L'influence du vieillissement et de certaines pathologies dans la survenue des troubles de la déglutition
- Les signes évocateurs des troubles de la déglutition
- La fausse route : comment réagir en cas d'urgence
- Les adaptations nécessaires pour prendre en charge les troubles de la déglutition : environnement, installation et positionnement, alimentation, aide au repas

Les problèmes de poids

- Définition de l'obésité
- Causes et conséquences de l'obésité
- Axes de prise en charge
- Ethique, défis et solutions

Quiz final d'évaluation des compétences



Ref : DIE P 10 vA

MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique)
Apports théoriques, exercices et échanges.
Il est fortement recommandé que le personnel soit volontaire pour participer aux exercices proposés au cours de la formation
Un livret pédagogique sera remis à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation des compétences acquises à l'issue de la formation (Quizz)
Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée
Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement
Un certificat de réalisation est délivré en fin de formation

TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

INTERVENANT

Formateur (trice) spécialisée (e) en Diététique et Nutrition selon disponibilité

PERSONNEL CONCERNE

Personnel soignant, Educateurs Spécialisés, animateurs, Cuisiniers

EFFECTIF DU GROUPE

Groupe de 8 à 12 stagiaires*
* Possibilité de dérogation

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 jours (14 heures)

LIEU et DATE

A déterminer – Voir convention et devis
(15 jours minimum avant la date de formation)

COÛT

Voir devis, à retourner signé pour valider l'inscription