



FORMATION EN PRÉSENTIEL

L'ALIMENTATION EN INSTITUTION, APPROCHE MÉTHODOLOGIQUE ET OPTIMISATION DES PRATIQUES.

OBJECTIF

L'alimentation des personnes au sein d'une institution (IME , MAS , EHPAD ...) pose de nombreuses questions : c'est un acte omniprésent qui structure les journées, il engendre bien souvent des craintes, des difficultés, des désaccords...
Il est donc important de connaître tous les enjeux de l'alimentation pour la personne dépendante, de savoir adapter ce temps de repas en fonction du handicap/maladie, de l'âge, de la structure.

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Repérer les difficultés liées au handicap de la personne et leurs conséquences sur l'alimentation.
- Savoir mettre en place une prévention des troubles de la déglutition.
- Savoir adapter et organiser l'environnement, le lieu et le temps de repas aux besoins des personnes accompagnées.
- Savoir mettre en place des ateliers oralité en dehors des temps de repas.

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnels des établissements médico-sociaux : équipe de vie, paramédicaux, médecins, infirmier(ère)s, agents hôteliers et cuisiniers, direction.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Tarif

290 € NET
par participant
2300 € NET
par groupe

Réf.

PRO-000157

Contact

0685074564
f.ferey@atelierdespratiques.fr
www.atelierdespratiques.fr



Niveau

Niveau III



Modalité

Présentiel



Effectif par session

6 mini > 12 maxi



Durée

14 heures / 2 jour(s)

PROGRAMME

Contenu

Quelques préalables incontournables :

- Les différents registres de l'alimentation : physiologique, social, psychologique.
- Représentations et échanges sur les pratiques institutionnelles.
- Les différents modes d'alimentation (orale, entérale, les "régimes").
- Notions de santé : reflux gastro-oesophagien, ralentissement du transit, dénutrition, ...



La compréhension de l'alimentation :

- De l'acte de "la prise du repas" à l'acte de "s'alimenter" : une prise de conscience globale de la complexité de l'acte de "s'alimenter" à intégrer dans les pratiques.
- Acte complexe et accompagnement global :
 - la mise en bouche
 - la déglutition
 - le transit
 - ...

La dimension sensorielle de l'alimentation :

- Impact et importance de l'aspect sensoriel dans l'alimentation
- Intégration de la dimension sensorielle dans l'accompagnement des repas : états des lieux, pistes de travail, propositions concrètes, ...

La prévention des troubles de la déglutition :

- L'adaptation des postures : études de situations.
- Les gestes d'alimentation : préconisations.
- L'utilisation de couverts : ajustement et matériel adapté.
- Les textures alimentaires : rappels et préconisations.

L'alimentation dans le projet de la structure ou du service : pistes de travail

- Concilier les besoins particuliers de la personne et les contraintes de l'institution, du collectif.
- Comment penser le lieu de repas ?
- Comment penser le temps de repas ?
- Concilier le point de vue de la personne, de la famille et de l'équipe.

Précisions : le contenu de la formation sera ajusté en fonction des contextes, des pratiques existantes et des publics accompagnés.
Exemples :

- Pour les EHPAD, il sera proposé de traiter de la différence entre presbyphagie (vieillesse normale) et les troubles de la déglutition dus à des maladies dégénératives et par conséquent la différence de prise en charge.
- Pour les structures accueillant des personnes "autistes", le sujet des praxies et des particularités sensorielles seront travaillés.
- ...

Modalités

- Apports théoriques et méthodologiques à partir de situations de terrain et de partage de pratiques.
- Présentations d'exemples.
- Cas concrets et études de situations.

INTERVENANT(S)	ÉVALUATION	ATTRIBUTION FINALE
Valérie FAVRIL, Orthophoniste (spécialiste des troubles majeurs de la communication et des problèmes alimentaires).	Auto-évaluations de l'atteinte des objectifs de formation, Mises en situation et apprentissages par l'exemple	L'ALIMENTATION EN INSTITUTION