



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.

COMPÉTENCE(S) ÉVALUÉE(S)

- Repérer les difficultés liées au handicap de la personne et leurs conséquences sur l'alimentation.
- Mettre en place une prévention des troubles de la déglutition.
- 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

Professionnel(le)s des établissements et des services médico- sociaux, sociaux et de santé / Formation concourant au développement et au renforcement des compétences pratiques et techniques pour l'accompagnement de proximité des personnes dépendantes, en situation de handicap, de soin et de perte d'autonomie.

PRÉ-REQUIS

- Aucun pré-requis spécifique.
- En intra : profils des bénéficiaires déterminés avec l'établissement selon les objectifs définis, la dynamique d'équipe, ...

Tarif (Hors frais de déplacement)	350 € NET par Apprenant 2440 € NET par Groupe
Durée	14 heures / 2 jour(s)
Effectif par session	6 mini > 12 maxi
Modalité	Présentiel
Niveau indicatif de formation	Niveau 6
Délai d'accès	Mise en œuvre réalisée sur demande
Accessibilité	- Sur site, l'établissement d'accueil met à disposition des locaux adaptés à l'accueil d'un public handicapé. - L'Atelier des Pratiques possède des locaux adaptés (UFR/PMR). - Besoin d'une aide technique spécifique (LSF,...) : nous contacter.
Contact	0685074564 f.ferey@atelierdespratiques.fr www.atelierdespratiques.fr
Réf.	M013_ALIM
Date version	janv. 2020



PROGRAMME

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.

INTERVENANTE	SUIVI & ÉVALUATION	ATTRIBUTION FINALE
Valérie FAVRIL, Orthophoniste (spécialiste des troubles majeurs de la communication et des problèmes alimentaires).	- Exercices pratiques - Questionnaire écrit	Délivrance d'une attestation de formation : l'alimentation en institution