L'ATELIER DES PRATIQUES
Formations médico-sociales & pôle ressources

UNE APPROCHE SENSORI-MOTRICE DE L'ALIMENTATION DE LA PERSONNE EN SITUATION DE POLYHANDICAP

Formation de base à la prévention des troubles de la déglutition

Durée	Effectif	Modalité	Réf.
14 h / 2 j	**6 à 12**	**Présentiel**	**PRO-2027-64**

L'Atelier des Pratiques et les établissements d'accueil mettent à disposition des locaux adaptés à l'accueil d'un public en situation de handicap.
Si besoin d'une aide technique pour le suivi de la formation, nous contacter.

PRÉAMBULE

Les fausses routes, qui affectent le confort des personnes en situation de polyhandicap, nécessitent une prévention attentive. Cela passe par une installation adéquate, une texture des aliments appropriées et une réflexion collective de l'équipe pour garantir des conditions optimales.

L'implication et la vigilance constantes des soignant·es, chargé·es d'organiser les repas et d'accompagner ces personnes lors de l'alimentation, sont essentielles.

Mais, le repas reste pour toutes et tous, un temps incontournable de la vie quotidienne, propice aux rencontres, aux découvertes, aux échanges et aux apprentissages. Pour qu'il demeure, malgré les difficultés, un moment agréable et partagé, tout ce que nous ressentons et agissons quand nous mangeons requiert d'être réfléchi à partir d'expériences et d'apports théoriques.

COMPÉTENCES RENFORCÉES

- Savoir juger de l'adéquation entre la texture proposée et les capacités de la personne.
- Savoir observer si l'installation de la personne à son repas lui permet de déglutir avec sécurité.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre la physiologie de la déglutition.
- Connaître des moyens de prévention contre les fausses routes nasales et trachéales, directes et indirectes.
- Observer les capacités de la personne pour individualiser son temps de repas : installation, modification et adaptation de la texture, aide humaine et technique, environnement, rythme.

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnel·le·s (équipe de vie quotidienne, paramédicale, de cuisine, des services techniques, de direction) 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

- Inscription intra-établissement : profils des bénéficiaires déterminés avec l'établissement selon les objectifs définis, la dynamique d'équipe…
- Inscription inter-établissement (individuelle) : prise en compte de l'expérience et/ou du diplôme (du secteur médico-social ou du soin, niveau 2 minimum).

Tarif individuel	Tarif groupe
590 € NET	**2740 € NET**

(Hors frais de déplacement)

PROGRAMME

- Rappel de l'anatomie et de la physiologie de la déglutition à travers le travail sensori-moteur guidant les mouvements volontaires de la mastication et de la propulsion et le mouvement réflexe de la déglutition.
- Les principes de l'installation de la personne en situation de polyhandicap et du·de la soignant·e.
- La modification et l'adaptation des textures aux capacités d'alimentation.
- L'organisation des repas, le confort, l'environnement, le rythme.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Vidéoprojection de diaporama, de films et d'animations.
- Apports théoriques à partir du partage des pratiques et de l'expérience.
- Expériences sensori-motrices de dégustation.
- Discussions autour de situations de repas filmées par l'établissement.

SUIVI DES ACQUIS

- Expériences de gestes sur soi.
- Expériences sensori-motrices.
- Observation de situations de repas.
- Questionnaire écrit.

INTERVENANT·ES

Formateur·ices spécialistes de l'alimentation, la nutrition et des soins en institution :
Thierry ROFIDAL, médecin auprès d'enfants et d'adultes polyhandicapés.
ou Lucie ALLIN, ergothérapeute.

NOUS CONTACTER

02 56 61 01 94 organisation@atelierdespratiques.fr www.atelierdespratiques.fr

Date version : 25/09/2026

L'ATELIER DES PRATIQUES
Formations médico-sociales & pôle ressources

BILANS DES CAPACITÉS D'ALIMENTATION DE LA PERSONNE EN SITUATION DE POLYHANDICAP

Durée	Effectif	Modalité	Réf.
5.5 h / 2 j	**2 à 6**	**Visioconférence**	**PRO-2027-10**

L'Atelier des Pratiques et les établissements d'accueil mettent à disposition des locaux adaptés à l'accueil d'un public en situation de handicap.

Si besoin d'une aide technique pour le suivi de la formation, nous contacter.

PRÉAMBULE

La formation "de base" sur l'approche sensori-motrice de l'alimentation a pour objectif de prévenir les troubles de la déglutition par un ajustement de l'installation et des textures proposées, grâce à des apports sur la physiologie de la déglutition et les différents troubles et conséquences associées.

En complément de ce premier module, un second temps de formation sur les bilans des capacités d'alimentation est également proposé.

Les bilans permettent d'évaluer les compétences et les besoins spécifiques de chaque personne. Ces derniers constituent une étape clé pour analyser la posture, la motricité, et les capacités de mastication et de déglutition, tout en identifiant les risques potentiels. Une telle démarche, rigoureuse et collaborative, favorise des repas sûrs, agréables et adaptés aux besoins individuels.

Ce niveau de formation a donc pour objectif de permettre à des professionnel·les identifié·es comme "référent·es", d'accompagner une équipe dans l'observation et l'interprétation d'un bilan des capacités d'alimentation et dans la mise en œuvre et le suivi de pistes de travail pour améliorer l'accompagnement de l'alimentation de la personne en situation de polyhandicap.

COMPÉTENCE RENFORCÉE

- Réaliser en autonomie le bilan des capacités d'alimentation d'un résident accompagné, en respectant les différentes étapes méthodologiques : recueil des données, interprétation, propositions d'adaptations et évaluation.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre les indications et objectifs du bilan.
- Connaître les différentes étapes de son déroulement
- Intégrer la démarche d'analyse clinique explicitée à partir des images réalisées sur le terrain.
- Définir des propositions d'accompagnement adaptées et identifier les moyens d'évaluation.

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnel·le·s (équipe de vie quotidienne, paramédicale, de cuisine, des services techniques, de direction) 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

- Inscription intra-établissement : profils des bénéficiaires déterminés avec l'établissement selon les objectifs définis, la dynamique d'équipe…

Tarif groupe

2670 € NET

(Hors frais de déplacement)

PROGRAMME

Pour cette deuxième étape du parcours consacré à la réalisation des bilans des capacités, l'établissement devra identifier des professionnels référents. Il est idéalement recommandé de constituer un binôme de professionnel·les issu·es de l'équipe paramédicale (IDE, ergothérapeute, psychomot, orthophoniste, kiné...) ainsi qu'un·e professionnel·le de l'équipe de vie quotidienne (aide-soignant, AES, ME...).

Première partie : méthodologie des bilans des capacités d'alimentation (3h30 en visioconférence)

Cette première partie vise à transmettre les bases méthodologiques nécessaires à la réalisation des bilans, notamment :

- Les bilans des capacités d'alimentation : Quels objectifs ? Par qui sont-ils réalisés ? Comment ?
- Le recueil des données anamnestiques : antécédents, traitements, compétences...
- Les conditions nécessaires au recueil de vidéos suffisamment claires pour permettre l'interprétation du bilan.

Deuxième partie : Analyse clinique des bilans (2h en visioconférence)

Cette seconde partie se décompose en deux temps :

- **1er temps - Préparation des bilans**

  À l'issue de la première visioconférence méthodologique, les professionnel·les référent·es mettent en pratique les acquis. Ils réalisent de manière autonome, avec une méthodologie rigoureuse, les vidéos nécessaires à l'analyse des capacités d'alimentation d'un résident accompagné. Ces vidéos sont complétées par un questionnaire d'anamnèse permettant de recueillir les principaux éléments nécessaires à l'analyse : difficultés rencontrées par le résident et l'équipe, capacités observées, antécédents, traitements en cours, etc.

  L'ensemble de ces éléments est ensuite transmis au formateur.

  Cette phase de préparation peut s'étendre sur plusieurs semaines, selon le rythme et la disponibilité de l'équipe. Un délai d'environ 10 jours est à prévoir entre la réception des éléments et la visioconférence, afin de permettre au formateur de réaliser l'analyse clinique et de préparer les supports pédagogiques destinés à accompagner les professionnel·les dans leur démarche d'analyse.

- **2ème temps - Analyse clinique des bilans**

  Lors d'une visioconférence de 2h, le formateur présente et explicite les résultats de l'analyse clinique réalisée à partir des éléments transmis. Cette étape permet aux professionnel·les de s'approprier progressivement la démarche d'analyse clinique, de formuler des propositions d'accompagnement adaptées à la situation du résident et d'identifier les modalités d'évaluation/de suivi à mettre en place.

  Les échanges portent notamment sur :
  - La présentation détaillée, étape par étape, de la démarche d'analyse des bilans réalisés.
  - L'observation de l'installation, de la motricité spontanée et de la motricité provoquée.
  - L'identification des pistes d'accompagnement concernant l'installation, la texture, les gestes à faire et à ne pas faire, la surveillance et l'aide nutritionnelle, l'organisation du repas, ainsi que les éventuels soins à envisager avant et après celui-ci.

À l'issue de cette visioconférence, le diaporama ainsi que l'ensemble des documents présentés sont transmis à l'établissement. Afin de favoriser la diffusion des connaissances et le partage de l'analyse au sein de l'équipe, il est vivement recommandé que d'autres professionnels accompagnant au quotidien le résident concerné puissent participer à la visioconférence en qualité d'observateur·rices.

La répétition de cette démarche sur plusieurs situations permet aux professionnel·les référent·es de développer progressivement leur autonomie dans la réalisation des bilans et dans leur analyse clinique. Selon le contexte et les besoins de chaque institution, l'objectif est qu'après la réalisation de 2 à 3 bilans, les référent·es soient en mesure de conduire de façon autonome la démarche d'analyse clinique et d'élaborer les premières pistes d'accompagnement.

NB : En complément, un temps de travail d'une heure en visioconférence peut-être proposé, en option, à l'issue de la deuxième partie consacrée à l'analyse clinique. Ce temps permet aux professionnel·les référent·es de faire le point sur les pistes d'accompagnement mises en œuvre, d'en évaluer les effets et, si nécessaire, de les ajuster au regard des observations réalisées depuis la première analyse.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Projection de diaporamas, de bilans déjà réalisés.
- Apports théoriques et méthodologiques.
- Partage de pratiques et d'expériences.
- Recueil des données de l'anamnèse.
- Film des différentes séquences du bilan.

SUIVI DES ACQUIS

- Observation de situations de repas.
- Recueil de données anamnestiques.
- Identification de pistes pratiques d'accompagnement.

INTERVENANT

Thierry ROFIDAL, Médecin auprès d'enfants et d'adultes polyhandicapés et formateur et spécialiste de l'alimentation, de la nutrition et des soins en institutions.

NOUS CONTACTER

02 56 61 01 94 organisation@atelierdespratiques.fr www.atelierdespratiques.fr

Date version : 25/09/2026

L'ATELIER DES PRATIQUES
Formations médico-sociales & pôle ressources

L'ALIMENTATION EN INSTITUTION

Approche méthodologique et optimisation des pratiques

Durée	Effectif	Modalité	Réf.
14 h / 2 j	**6 à 12**	**Présentiel**	**PRO-2027-9**

L'Atelier des Pratiques et les établissements d'accueil mettent à disposition des locaux adaptés à l'accueil d'un public en situation de handicap.

Si besoin d'une aide technique pour le suivi de la formation, nous contacter.

PRÉAMBULE

Au sein d'institutions qui accompagnent des personnes en situation de dépendance (IME, MAS, EHPAD...), l'alimentation soulève régulièrement de nombreuses questions éthiques, organisationnelles, sécuritaires et peut également engendrer des craintes, des difficultés voire des désaccords.

Il apparaît donc essentiel de réfléchir à ces temps de repas afin que les propositions faites aux personnes accompagnées répondent à leurs besoins spécifiques (selon la dépendance, l'âge...), en tenant compte du cadre institutionnel et du contexte collectif dans lequel se déroulent très souvent les repas.

Un pan de cette formation s'attache également à renforcer les compétences des professionnel·les sur la prévention des troubles de la déglutition afin de sécuriser les temps de repas.

COMPÉTENCE RENFORCÉE

- Adapter le temps du repas aux besoins des personnes accompagnées et aux spécificités de la structure.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier les difficultés liées à la dépendance de la personne et leurs conséquences sur l'alimentation.
- Acquérir une méthodologie de prévention des troubles de la déglutition.
- Définir une organisation du temps du repas en tenant compte des besoins de la personne accompagnée et de l'environnement.
- Savoir organiser des ateliers d'oralité en dehors des temps de repas.

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnel·le·s (équipe de vie quotidienne, paramédicale, de cuisine, des services techniques, de direction) 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

- Inscription inter-établissement (individuelle) : prise en compte de l'expérience et/ou du diplôme (du secteur médico-social ou du soin, niveau 2 minimum).
- Inscription intra-établissement : profils des bénéficiaires déterminés avec l'établissement selon les objectifs définis, la dynamique d'équipe…

Tarif individuel	Tarif groupe
550 € NET	**2660 € NET**

(Hors frais de déplacement)

L'ATELIER DES PRATIQUES
Formations médico-sociales & pôle ressources

PROGRAMME

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 : ajustements 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.

Pour les EHPAD, il sera proposé de traiter de la différence entre presbyphagie (vieillissement normal) 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. Et autres selon le public accompagné.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et méthodologiques à partir de situations de terrain et de partage de pratiques.
- Présentations d'exemples.
- Études de situations et de cas concrets.
- Expérimentations et mise en pratique.

SUIVI DES ACQUIS

- Exercices pratiques.
- Questionnaire.

INTERVENANTES

Formatrices expertes de l'alimentation en institution :
Valérie FAVRIL, Orthophoniste,
ou Lucie ALLIN, Ergothérapeute

NOUS CONTACTER

02 56 61 01 94 organisation@atelierdespratiques.fr www.atelierdespratiques.fr

Date version : 25/09/2026