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