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