



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

## PRÉAMBULE

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.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier les difficultés liées au handicap 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'oralités en dehors des temps de repas.

## COMPÉTENCE RENFORCÉE

- Adapter le temps du repas en fonction du public accompagné et des spécificités de la structure.

## 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

- Inscription individuelle : prise en compte de l'expérience et/ou du diplôme (Niv. 2 minimum du secteur médico-social ou soin).

<b>Tarif</b>	550€ / participant
<b>Dates</b>	2 et 3 avril 2024
<b>Horaires</b>	9h30-12h30 et 14h-18h
<b>Lieu</b>	L'Atelier des Pratiques, PA du Val Coric, 5680 GUER
<b>Durée</b>	<b>14 heures / 2 jours</b>
<b>Effectif par session</b>	<b>6 mini &gt; 12 maxi</b>
<b>Modalité</b>	<b>Présentiel</b>
<b>Niveau indicatif de formation</b>	<b>Niveau 6</b>
<b>Accessibilité</b>	- 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.
<b>Contact</b>	0256610194 organisation@atelierdespratiques.fr www.atelierdespratiques.fr
<b>Réf.</b>	<b>PRO-000899</b>
<b>Date proposition</b>	Septembre 2023



# 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.

### INTERVENANTE

Valérie FAVRIL,  
Orthophoniste spécialiste des troubles  
majeurs de la communication et des  
problèmes alimentaires.

### SUIVI & ÉVALUATION

Exercices pratiques,  
Questionnaire écrit

### ATTESTATION DE FORMATION

L'alimentation en institution,  
Approche méthodologique  
et optimisation des pratiques