

Le temps du repas est un moment phare dans la vie de la personne en établissement. La nutrition joue par ailleurs un rôle primordial dans la protection de la santé et favorise le maintien de l'autonomie de la personne âgée. Pourtant, les risques associés à la prise alimentaire sont fréquents (dénutrition, déshydratation, fausse route etc.) et nécessitent une attention particulière des professionnels. Cette formation permettra aux professionnels de comprendre comment répondre aux besoins nutritionnels des personnes âgées, savoir leur faire plaisir et prévenir les risques.

Formateur

Ornella Lellouche, diététicienne

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Connaître le contexte de santé publique
- Connaître les références nutritionnelles et repères de consommation des agences et organismes référencés
- Savoir favoriser l'activité physique
- Maîtriser les modifications du statut nutritionnel liées à l'âge
- Savoir repérer, dépister, traiter et agir contre la dénutrition
- Connaître et gérer le refus alimentaire

Durée

1 jour (7 heures)

Public concerné

- Professionnels soignant et non soignant intervenant auprès de personnes âgées et/ou travaillant dans un établissement accueillant des personnes âgées dépendantes (AS/ ASH/ AMP/ IDE/ psychologue/ psychomotricien/ ergothérapeute/ kinésithérapeute/ diététicien/ médecin/ cadre)
- Groupe de 12 stagiaires maximum

Prérequis

Intervenir dans le secteur sanitaire ou médico-social

Modalités techniques et pédagogiques

- Modalités de mise en œuvre : présentiel
- Eléments matériels et techniques : support pédagogique, séquences vidéos, bibliographie
- Modalités pédagogiques en lien avec les objectifs : échanges d'expériences et réflexion de groupe, exercices d'analyses de cas et mise en situation pratique, exercices d'outils pratiques, tests de préparation et tests de dégustation

Suivi et évaluation des acquis

- Recueil des attentes du commanditaire et des stagiaires
- Suivi de l'exécution de l'action : émargement par demi-journées
- Evaluation des acquis à l'entrée : pas de procédure de positionnement
- Evaluation des acquis en fin de formation donnant lieu à la délivrance d'une attestation de fin de formation

Format

Formation inter ou/et intra-établissement

Prix

INTRA : 1 300 € / jour pour le groupe

INTER : 280 € / jour / personne

Contenu

Jour 1

Matin – (durée 3h30)

- Bilan démographique
- Evaluation des besoins des résidents
- Activité physique et alimentation
- Alimentation en EHPAD
- Modification de la prise alimentaire
- L'hygiène bucco-dentaire
- Modifications métaboliques
- Troubles du vieillissement et solutions possibles

Après-midi – (durée 3h30)

- Les constats de la dénutrition chez les personnes âgées en France
- Situations à risques
- Points de repère physiques
- Conséquences de la dénutrition
- Les escarres et l'alimentation

Jour 2

Matin – (durée 3h30)

- Les outils d'évaluation du statut nutritionnel
- Le repas : un moment multifacette
- Soigner l'accueil des résidents au moment du repas
- L'aide au repas
- Hydratation/Déshydratation
- Les troubles de la déglutition, adapter la forme du repas

Après-midi – (durée 3h30)

- Le régime hyper protéiné/ hyper énergétique
- Les Compléments Nutritionnels Oraux (CNO)
- Les modes d'expression du refus alimentaire
- Alimentation et fin de vie