

Bonnes pratiques de l'aide au repas de la personne âgée

Le repas a une place essentielle dans le quotidien de la personne âgée, il est attendu et source de plaisir. Pourtant, pour beaucoup de résidents il devient un moment difficile causé par les limitations motrices, cognitives, sensorielles ou par différentes pathologies. Les conséquences sont graves comme la dénutrition, la fausse-route, la dépendance et il devient facilement un objet de critique pour tout le monde. La formation va permettre aux professionnels d'acquérir tous les gestes clés pour accompagner avec qualité les résidents au moment du repas selon les troubles et favoriser un moment de bien-être pour tous les protagonistes.

OBJECTIFS

- ✓ Comprendre l'importance du repas pour la personne âgée
- ✓ Appréhender l'impact des altérations cognitives, sensorielles, motrices au moment des prises alimentaires
- ✓ Adopter les gestes clés pour favoriser un repas de qualité pour la personne âgée
- ✓ Mettre en œuvre des stratégies d'adaptation selon les pathologies

CONTENU

JOUR 1 | matin | 3h30

- Le repas et la personne âgée
- Aspects psychologiques de l'alimentation
- La place des temps de repas dans la vie du résident
- L'impact des altérations cognitives, motrices, sensorielles liées au vieillissement et/ou à la pathologie sur le plaisir de manger
- Les bonnes pratiques de l'aide au repas au service de la qualité de vie du résident
- Le rôle des professionnels et aides techniques
- Les informations clés : textures, allergies...

JOUR 1 | après-midi | 3h30

- Les différentes situations et ajustements
- Les troubles de la déglutition
- Les atteintes cognitives
- L'immobilité partielle, la paralysie
- Les altérations auditives ou visuelles
- Les environnements non adaptés
- Les attitudes et postures du professionnel
- Le service à table et la communication bienveillante
- La valorisation du repas pour favoriser l'hydratation et la prise alimentaire
- La mise en place de réponses personnalisées aux résidents



Formateur

Isabella Settesoldi



Durée

1 jour (7 heures)



Public

Professionnels intervenant auprès de la personne âgée au cours des repas
12 stagiaires maximum



Prérequis

Aucun



INTRA ou INTER-établissements



Prix

INTRA : 1 350 €/jour pour le groupe
INTER : 300 €/jour/personne

Modalités techniques et pédagogiques

- Modalités de mise en œuvre : présentiel
- Éléments matériels et techniques : support pédagogique, séquences vidéos, bibliographie
- Modalités pédagogiques en lien avec les objectifs : échanges d'expériences et réflexion de groupe, exercices, mises en situation pratiques et débriefing constructif, tests de préparation, plan de progrès

Suivi et évaluation des acquis

- Recueil des attentes du commanditaire et des stagiaires
- Suivi de l'exécution de l'action : émargement par demi-journée
- Évaluation des acquis à l'entrée : pas de procédure de positionnement
- Évaluation des acquis en continu : évaluation orale en fin de première journée de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation donnant lieu à la délivrance d'une attestation de fin de formation : questionnaire