

# FORMATION REPAS ET PLAISIR CHEZ LA PERSONNE AGÉE <sup>DRPA</sup>

## Objectifs

Cette formation permet de connaître l'importance du repas dans l'accompagnement de la personne âgée.

### Public Visé

Ensemble des professionnels souhaitant approfondir leurs connaissances générales en diététique

### Durée

14.00 Heures en présentiel en présentiel  
2 Jours

### Pré Requis

Aucun

## Parcours pédagogique

### **MODULE 1**

**Connaître la symbolique alimentaire et son importance auprès des personnes âgées afin de considérer la personne âgée en tant que sujet**

Manger :

- Sa signification
- Un acte culturel
- Dimensions intergénérationnelles
- La construction du goût
- Le plaisir retrouvé à table

**Prendre conscience que le vieillissement s'accompagne d'une modification du comportement alimentaire.**

**Comprendre l'importance de systématiser une prise de connaissance du comportement alimentaire de la personne âgée dès l'arrivée de la personne.**

- Analyse du vieillissement et son incidence sur le comportement alimentaire
- Accueil du patient : fiche d'observation, critère de perte d'appétit, habitude alimentaire, souhait de la personne

*Présentation d'une grille permettant l'aide aux questions sur le mode de vie alimentaire de la personne âgée*

*Jeux de rôle et exercices "communication" pour sensibiliser le personnel soignant à cette démarche de soin nutritionnelle dès l'arrivée de la personne âgée.*

### **MODULE 2**

**Renforcer la conscience de la responsabilité de chacun dans la relation à l'autre et l'importance de l'échange, de la relation, de la communication. Identifier, reconnaître et mettre en oeuvre des modalités d'organisation et de pratiques de collaboration plus adaptées.**

- Que représente la salle à manger ? Lieu de souvenir ? Lieu de partage ?
- Les handicaps moteurs
- Placement et table
- La pudeur quant au handicap à table

#### **LA TABLE**

- La décoration, les emplacements,
- L'assiette
- Le contenu
- Comment sont préparés les plats
- La distribution
- Respects du goût de chacun
- Place de la diététique
- Elaboration de menus

ASFO GRAND SUD - Numéro de déclaration d'activité (ne vaut pas agrément de l'état) : 76310897031

Version : DRPA-20240226

ASFO GRAND SUD

0 800 64 31 33 (n°gratuit)  
contact@groupelfc.com  
www.asfo grandsud.com



SIRET : 83420427300017  
Code APE : 8559A  
Organisme de formation enregistré sous le  
n°76310897031 auprès du Préfet de la Région Occitane.  
(Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)

- Discussion

#### LE CONTENANT

- Le choix du matériel, ustensiles adaptés

#### MODULE 3

##### Analyse de cas : pratiques réflexives à partir de situations réelles avec suivi d'indicateurs

- Déploiement du travail en équipe

Définir, formaliser, et optimiser les règles de base à la participation aux temps de concertation existant au sein de l'EHPAD

Analyse réflexive, groupes au cours desquels les participants sont invités à réfléchir au COMMENT :

Comment organiser le temps repas. Comment veiller au respect mutuel et prendre soin de la personne à table.

Comment susciter et s'assurer du travail en équipe ? Les différentes réponses en synthèse des "travaux" des sous-groupes sont débattues, confrontées et donnent lieu à des engagements et Plans d'Actions. Réalisation d'une démarche de soin individualisé concernant l'alimentation de la personne âgée.

#### Evaluation des connaissances de chaque participant

#### Axes d'amélioration individuels et indicateurs de suivi

#### Bilan de la formation

## Objectifs pédagogiques

- Connaître la symbolique alimentaire et son importance auprès des personnes âgées afin de considérer la personne âgée en tant que sujet
- Prendre conscience que le vieillissement s'accompagne d'une modification du comportement alimentaire
- Comprendre l'importance de systématiser une prise de connaissance du comportement alimentaire de la personne âgée dès l'arrivée de la personne
- Renforcer la conscience de la responsabilité de chacun dans la relation à l'autre et l'importance de l'échange, de la relation, de la communication
- Identifier, reconnaître et mettre en oeuvre des modalités d'organisation et de pratiques de collaboration plus adaptées

## Méthodes et moyens pédagogiques

- La formation alterne des apports théoriques de formation, des exercices, des jeux, des études de cas et du temps de réflexion/prise de conscience
- Soutenir la dynamique de l'équipe à l'aide de films et de l'expérience du formateur ; Argumentation du formateur avec une riche expérience sur l'observation des comportements alimentaires en EHPAD ; Analyse des pratiques (PDCA) Pratiques, Difficultés, Contraintes/conteste et Attentes ; Débat et confrontation

## Qualification Intervenant(e)(s)

Psychologue clinicienne, psychanalyste et sophrologue

## Méthodes et modalités d'évaluation

Evaluation des connaissances

## Modalités d'Accessibilité

Accès PMR

ASFO GRAND SUD - Numéro de déclaration d'activité (ne vaut pas agrément de l'état) : 76310897031

Version : DRPA-20240226

ASFO GRAND SUD

0 800 64 31 33 (n°gratuit)  
contact@groupelfc.com  
www.asfo grandsud.com



SIRET : 83420427300017  
Code APE : 8559AA  
Organisme de formation enregistré sous le  
n°76310897031 auprès du Préfet de la Région Occitane.  
(Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)