Présentiel

Repas et plaisir chez la personne âgée

Code produit : DRPA / Version : V1

FINALITES DE LA FORMATION

- Améliorer l'accompagnement et le quotidien de la personne âgée

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- 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, reconnaitre et mettre en œuvre des modalités d'organisation et de pratiques de collaboration plus adaptées

PUBLIC CONCERNE/EMPLOI VISE

- Ensemble des professionnels souhaitant approfondir leurs connaissances générales en diététique

PREREQUIS

Aucun

MODALITES

Durée : 14 h / 2 jours

Type : Présentiel

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

Validation des acquis : Observation tour de table

Sanction de la formation : Attestation de fin de formation,

Profil de l'intervenant : Psychologue clinicienne, psychanalyste et sophrologue

Présentiel

PROGRAMME

❖ **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 a 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, reconnaitre et mettre en œuvre 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
    - Discussion

  - **LE CONTENANT**
    - Choix du matériel, vaisselle, ustensiles adaptés

Présentiel

❖ **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 : réalisation d'un quizz en amont et en fin de formation

Identification d'axes d'amélioration individuels et des indicateurs de suivi

Bilan de la formation

LES + ASFO

Nos responsables pédagogiques et intervenants sont des experts reconnus dans leur métier.

Certification AFNOR selon le référentiel ISO 9001.