

# 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

Permettre aux participants de :

- 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 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 Pour susciter et mobiliser l'intérêt. Pour focaliser la formation sur la réalité des participants. Pour étayer les premiers apports par rapport à la notion Equipe.

**Sanction de la formation :** Attestation de fin de formation,

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

## LES + ASFO

---

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

Certification AFNOR selon le référentiel ISO 9001.

## 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, reconnaître 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.

## ❖ 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**