

# ALIMENTATION ET REPAS, FACTEUR DE BIEN-ÊTRE

## OBJECTIFS

Améliorer l'organisation et la qualité du service des repas pour les résidents  
Inscrire l'alimentation dans une démarche de bien-être et éviter la dénutrition

## PUBLIC ET PRÉREQUIS

Tout professionnel en charge de l'alimentation, du repas et de la nutrition des usagers.  
Pas de prérequis. Formation accessible aux personnes en situation de handicap

## MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Exposés suivis de questions-réponses et d'échanges avec les participants, cas pratiques. Remise d'un support pédagogique.

## PROGRAMME

### **Mieux comprendre les personnes accompagnées et leurs besoins alimentaires**

Ses besoins et ses attentes, sa relation à la nourriture, au repas.

Adapter l'alimentation aux capacités, besoins et attentes des résidents

### **Équilibre alimentaire et plaisir de manger**

Le repas, source de plaisir et valeur de communication : plaisir du goût, de la table, moment de vie sociale, notion d'espace-temps, tensions, comportements dysfonctionnels.

Quand parler et écouter donnent envie de manger: les clés de la communication non agressive à partir de mises en situation

### **Les repas, structure, textures, présentation, aide au repas.**

#### **Comment favoriser le plaisir de manger ?**

Identifier des pistes d'action conciliant plaisir, convivialité et soin dans un cadre institutionnel et réglementaire

Les techniques de service de restauration : organisation et mise en place, technique d'accueil, de service, de débarrassage, règles d'hygiène.

### **La dénutrition : définition et outils de prévention**

Définition de la dénutrition

Les situations à risque et les facteurs favorisant la dénutrition

Recommandation HAS

Partage et convivialité. Les outils de la bien-être institutionnelle et de la bien-être individuelle

### **Prendre en compte les conditions nécessaires à une démarche de bien-être et de qualité de vie en lien avec l'alimentation**

Analyser les points forts et les points d'amélioration relatifs à l'alimentation au sein de sa structure

Se situer dans une démarche d'amélioration de ses pratiques professionnelles

## SUIVI ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

Document d'évaluation de satisfaction, test des acquis, attestation de présence, attestation de formation individualisée

## DURÉE ET TARIF INTRA

1 jour soit 7h soit 970€ net de taxe

## FORMATEUR

Infirmière Nutritionniste