ALIMENTATION ET REPAS, FACTEUR DE BIENTRAITANCE

OBJECTIFS

Améliorer l'organisation et la qualité du service des repas pour les résidents
Inscrire l'alimentation dans une démarche de bientraitance 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

Equilibre 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 clefs 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 bientraitance institutionnelle et de la bientraitance individuelle

Prendre en compte les conditions nécessaires à une démarche de bientraitance 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