



Coordonnées postale, téléphonique et courriel

Allée des tabacs – 47200 MARMANDE

TELEPHONE : 05.53.79.12.87 - TELECOPIE : 05.53.79.00.17.

COURRIEL : contact@adesformations.fr

Site : www.adesformations.fr



ALIMENTATION EN ETABLISSEMENT DE SANTE OU D'HEBERGEMENT

Référence : 54401500010

Compréhension de la demande : Le temps du repas constitue un moment privilégié et essentiel de plaisir, de sociabilité et de convivialité ; en particulier pour les personnes fragiles résidant en établissements d'hébergement. Il constitue également un indicateur de l'état de santé général de la personne et, à ce titre, un point de repère pour les professionnels en général et les aides-soignants en particulier, en première ligne de l'accompagnement et du soin des usagers. Se pose alors la question de l'accompagnement de ces derniers, notamment dans l'amélioration des connaissances fondamentales sur les comportements alimentaires, associant plaisir de manger (et la stimulation), respect des besoins nutritionnels mais aussi la compréhension des mécanismes de la dénutrition.

Public formé : Aides-soignants travaillant en structure d'hébergement

Finalité de la formation : La formation vise une mise à jour des connaissances, une évaluation des pratiques professionnelles dans le cadre d'une démarche d'amélioration continue de la qualité et de la sécurité des soins prodigués par les aides-soignants, notamment en ce qui concerne l'alimentation des usagers.

Objectifs : A l'issue de la formation, les stagiaires devront avoir une meilleure connaissance des besoins nutritionnels des usagers en institution, au regard de situation singulières (situation de handicap, pathologies, ...) permettant une prise en charge adaptée des régimes, sans oublier d'avoir des points de repères essentiels afin de prévenir de la dénutrition. Cette formation permettra de prendre conscience de l'importance de tous ces facteurs (savoir être, savoir-faire, repas plaisir) pour adopter une démarche cohérente et passer ainsi de la théorie à la pratique.

La formation est éligible au DPC.

Modules du DPC :

Module 1 : autoévaluation sur les pratiques professionnelles autour de la connaissance des différentes dimensions relatives aux repas et à l'alimentation des usagers en institution.

Module 2 : apports cognitifs

Module 3 : analyse de pratiques professionnelles

Module 4 : mise en place d'un plan d'action individuel

Module 5 : évaluation de l'impact du dispositif

En amont de la session, un questionnaire préalable à la formation est envoyé aux participants et est retourné à l'intervenant avant le démarrage.

JOUR 1 : (matin)

- tour de table de présentation, attentes des stagiaires (module 4)
- auto-évaluation à l'aide d'un questionnaire de la connaissance de chaque stagiaire sur la thématique (module 1)
- approche générale de l'alimentation : la place du repas dans notre culture, le repas acte vital, acte de plaisir (psycho-affectif), moment de partage et convivialité (psycho-social) (module 2)
- le rôle de l'aide-soignant au moment du repas (module 2), connaître les causes, les risques et les techniques pour éviter les fausses routes (module 2 et module 4)

(Après-midi)

- besoins nutritionnels des usagers : besoins énergétiques et différents nutriments, (module 2)
- groupes d'aliments et besoins quotidiens (module 2),
- équilibre alimentaire des repas (module 2)
- rythme des repas (module 2)

Jour 2 : (matin)

- les 5 sens et l'éveil de l'appétit (module 2)
- la place des régimes ou des textures modifiées : comment les proposer pour qu'ils soient *acceptés* ? (module 2)
- le régime amaigrissant : facteurs favorisant la prise de poids, règles hygiéno-diététiques et éducation, (module 2)
- le régime diabétique : différentes sortes de diabètes, diététique adaptée à chacun et éducation, (module 2)
- les régimes digestifs sans fibre et sans résidu : indications et application (module 2)
- le régime sans sel : indications et application, (module 2)

(Après-midi)

- les régimes et textures modifiées (suite et fin) (module 2)
- situation de rejet d'exclusion en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, (module 2)
- alimentation de texture modifiée : indications et réalisation (mixé, haché, semi-liquide) (module 2)
- la gastrostomie (module 2)

Intersession : chaque stagiaire sera invité à identifier les conditions favorables et moins favorables à une bonne prise de repas (présentation des plats, accompagnement de l'aide-soignant, ...) et les facteurs concurrents à une bonne prise de repas (installation, luminosité, niveau sonore, ...) (module 4)

Jour 3 : (matin)

- témoignages et retours d'expériences sur le travail d'intersession par les stagiaires
- prise de conscience des freins à la mise en œuvre des conditions et facteurs permettant une bonne prise de repas (module 3)
- analyse de situation d'accompagnement (situations complexes) et recherche de résolution (module 3)
- exercices de mises en situation : chaque stagiaire joue le rôle d'un professionnel puis de la personne en situation de dépendance dans l'une des situations rapportée par les stagiaires (module 3)

(Après-midi)

- la dénutrition : comprendre l'importance du problème, connaître les mécanismes, savoir identifier une situation de dénutrition (la courbe de poids, IMC, ...) (module 2), comment accompagner une personne en situation de dénutrition (module 4)
- évaluation par chaque stagiaire de sa pratique relative à l'observation et l'accompagnement au moment des repas et fixation d'objectifs d'amélioration (module 4)
- évaluation de la formation (module 5) et impacts repérés sur les pratiques (module 5)

Evaluation de la formation

- questionnaire individuel
- bilan collectif

Méthodes pédagogiques :

La formation doit permettre une appropriation individuelle et collective, non seulement au niveau de la pratique mais également au niveau du sens de l'action. Elle fera donc alterner des temps d'apports cognitifs et des débats collectifs ainsi qu'un exercice d'appropriation des pratiques professionnelles :

- Apports théoriques
- Approche participative et expérientielle : débats à partir de situations amenées par les participants

Les groupes seront constitués de 14 stagiaires maximum pour faciliter les échanges et les mises en situation pratiques. Sur ce type de formation il nous semble, en effet, indispensable de privilégier des groupes restreints afin de garantir à chacun une participation effective et concrète, notamment dans les exercices pratiques.

Formateur :

Fanny Cahn	<ul style="list-style-type: none">- infirmière diplômée d'état,- D.U soins infirmiers aux personnes âgées- D.U formation pluridisciplinaire à la prise en charge de la maladie d'Alzheimer et des syndromes apparentés- capacité alimentation diététique
------------	---

Durée de la formation :

La formation est prévue sur 3 jours, avec une intersession entre le 2^{ème} et le 3^{ème} jour, afin de privilégier un temps de mise en pratique des premiers apports par les stagiaires et un retour d'expérience avec le formateur. Les journées sont de 7 heures de formation, de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h (horaires aménageables en fonction des impératifs des stagiaires et du temps de déjeuner souhaité).

Dates : 24, 25 et 31 octobre 2016

Lieu de la formation : à définir