

Concilier plaisir et besoins alimentaires chez le sujet âgé

Objectifs

Compétence visée

- Adapter les repas aux besoins physiologiques et psychologiques des personnes âgées.

Aptitudes

- Sensibiliser et à interpeller l'équipe pluridisciplinaire sur la façon de concilier plaisir et besoins alimentaires chez le sujet âgé.
- Identifier les besoins physiologiques tout en conservant le goût, le désir et le plaisir du patient ou résident âgé, en gardant à l'esprit la nécessité de lutter contre toute forme de pathologies.
- Proposer une alimentation adaptée pour préserver le plaisir de manger des personnes âgées

Les plus de ce programme

Modalités pédagogiques

- Évaluation des acquis à l'entrée et à la fin de la formation, par grille de positionnement

Modalités pédagogiques

- Apports théoriques et méthodologiques
- Travail sur les situations concrètes rapportées par les participants

Formation accessible aux professionnels en situation de handicap

1. La place du repas: plus qu'un besoin

- La symbolique du repas pour la personne âgée
- La dimension « psychosocioculturelle » du repas
- Le repas : partie intégrante du soin

2. Les besoins alimentaires des personnes âgées

- Les changements physiques et physiologiques
- Les changements psychosociologiques
- Les attentes des personnes âgées en institution
- Besoins nutritionnels du sujet âgé

3. Adapter les préparations au gout et au désir des résidents ou résidents

- Adaptation des préparations, des menus et des techniques culinaires
- Enrichissement de l'alimentation : faire plaisir et garantir les apports nutritionnels
- Comment « gastronomiser » les repas ?
- Choix et utilisation des matières grasses
- Les éléments qu'il est essentiel de maintenir
- Réalisation pratique de plans alimentaires et menus

4. « GASTRONOMISER » régimes, hachés et mixés - Le choix des aliments

- L'importance de l'aspect et de la présentation
- L'influence du mode de cuisson
- Une semaine de menus mixés
- Les produits actuellement disponibles sur le marché

5. Lutter contre des problèmes fréquemment rencontrés

- Comment lutter contre la dénutrition, l'anorexie et favoriser l'appétence
- Adapter les menus lors :
 - De dénutrition
 - D'escarres
 - D'état fébrile
 - De diarrhée
 - De constipation

6. Créer la convivialité autour du repas

- Occasion de construire des liens et d'entrer en relation
- Environnement et ambiance autour du repas :
- décor, choix de la vaisselle, la présentation des plats...
- Créer une animation autour du repas
- Fêter un événement
- Des exemples de repas à thème
- Les détails qui améliorent la prestation de la prise du repas en chambre et en salle à manger

Public

Cuisiniers, économistes, diététicienne, soignants et tout professionnel travaillant auprès des personnes âgées. Pas de prérequis

Durée

2 jours