

L'instant repas

Objectifs

Compétence visée

- Prendre en charge le résident lors de l'instant repas

Aptitudes

- Se positionner dans leur rôle
- Mettre en oeuvre la démarche de prévention et de repérage précoce de la dénutrition
- Adapter la prise en charge nutritionnelle (quantité...)
- Respecter les rythmes des résidents
- Installer les résidents à table

Les plus de ce programme

Modalités de positionnement et d'évaluation

- 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. Rappel du cadre réglementaire

- Programme National Nutrition Santé [PNNS]
- Stratégie de prise en charge de la dénutrition de la personne âgée HAS (2007 et 2008)
- Plan National de l'Alimentation

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

- La symbolique du repas pour la personne âgée
- La dimension « psychosocioculturelle » du repas
- Les bonnes pratiques

3. Le positionnement du personnel en charge de la distribution des repas

- Rôle, missions, responsabilités

4. La nutrition / dénutrition

- Définition et mécanismes
- Causes, conséquences, impact sur l'autonomisation de la personne âgée

5. Prévention de la dénutrition par une alimentation saine et équilibrée

- Le repas est un soin : sa place dans la démarche de soin
- Besoins spécifiques de la personne âgée
- Se repérer parmi les groupes d'aliments pour la compréhension de l'équilibre alimentaire
- Maîtrise des équivalences alimentaires
- Les repas : rythme, horaires, structures
- Les qualités des repas
- Le plan alimentaire et les menus
- Les textures modifiées
 - Les différentes textures
 - Les produits prêts à l'emploi
 - Les grammages

6. Créer la convivialité autour du repas

- Occasion de construire des liens et d'entrer en relation
- Accompagner les personnes en perte d'autonomie
- L'installation du résident à table
- Les détails qui améliorent la prestation de la prise du repas en chambre et en salle à manger
- Améliorer les communications difficiles, conflictuelles

Public

Personnels de cuisine, personnels soignant et de distribution des repas, auprès de personnes âgées. Pas de prérequis

Durée

2 jours