



- Maîtriser les connaissances de base concernant l'alimentation des personnes âgées en EHPAD.

ORGANISATION

- **Lieu de formation :** Toulouse OU dans les locaux des employeurs si adaptés à la formation professionnelle
- **Effectif :** De 8 à 15 personnes
- **Durée :** 14 heures sur 2 jours
- **Délai d'accès à la formation :** 1 à 3 mois

PROFILS & PRÉREQUIS

Cette formation est destinée aux salariés au contact des résidents en EHPAD.

VALIDATION & CERTIFICATION

Attestation de fin de formation mentionnant l'atteinte des objectifs

MODE DE FINANCEMENT & PRIX

- Plan de formation
- Prix : De 252€ à 280€

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- S'adapter aux particularités alimentaires de la personne âgée
- Acquérir les notions de prévention de la dénutrition, déshydratation
- Prendre en compte la dimension plaisir du repas

95% de stagiaires satisfaits

CONTENU DE LA FORMATION

Rappel des besoins et équilibres alimentaires en fonction de l'âge de la personne et de sa pathologie

- Les besoins quantitatifs et qualitatifs : les aliments énergétiques et les aliments minéraux
- Les groupes d'aliments
- L'apport nutritionnel de la personne âgée et/ou handicapée, de la personne malade
- La répartition alimentaire sur la journée

Les modifications physiologiques liées à l'âge

- Les modifications des organes : la bouche et le goût, l'état dentaire, les intestins
- Les modifications des métabolismes : ses conséquences sur la masse maigre, l'os et la masse hydrique

Les régimes et textures modifiées

- Les différents régimes
- Les textures modifiées

La prévention et la prise en charge de la dénutrition

- Les facteurs de risque
- Les caractéristiques d'un état de dénutrition
- La prise en charge d'un résident dénutri

L'accompagnement dans le plaisir de manger

- La présentation des plats
- La personne et son rapport à la nourriture
- Les aspects relationnels de l'aide à la prise de repas (se placer, respecter le rythme...)
- Les leviers institutionnels (commissions menu, événements...)

MÉTHODES & SUIVI PÉDAGOGIQUE

Nous faisons le choix d'une stratégie pédagogique ayant pour objectif de :

- Centrer la formation sur une prise en charge de qualité de la personne âgée et/ou en situation de handicap.
- Développer l'autonomie en rendant les salariés acteurs de leurs apprentissages, permettant à chacun de participer activement,
- Développer leur culture technologique,
- Développer attitudes, méthodes et rigueur professionnelles.

Dans notre démarche pédagogique, nous privilégions l'exploitation de l'expérience professionnelle et du vécu quotidien des participants. La mise en commun de ce vécu et l'échange entre les salariés et le formateur constitue la base de la progression pédagogique de chacun.

- Apports théoriques
- Démonstrations gestuelles, des simulations et exercices d'application
- Jeux de rôle

MODALITÉ D'ÉVALUATION

L'évaluation de la satisfaction fait l'objet d'un questionnaire renseigné par le salarié à l'issue de sa formation.

La synthèse des questionnaires est retraduite sur le bilan de l'action. Elle est transmise au responsable qualité pour exploitation statistique.

Un **bilan pédagogique** de l'action sera adressé à l'employeur. Il permettra de procéder à des réajustements sur le contenu et la progression pédagogique.

MOYENS PÉDAGOGIQUES & TECHNIQUES

La formation se déroule dans nos locaux composés de salles de cours, salles pédagogiques et d'un appartement pédagogique comprenant une salle de bain et des toilettes, un espace pour personne dépendante, et d'un espace petite enfance. Nous utilisons le matériel spécifique au public : lit médicalisé, fauteuil ergonomique, chaise garde-robe, drap de glisse, verticalisateur, lève personne permettent la mise en situation réelle adaptée à la personne en perte d'autonomie.

L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

Nos formateurs techniques sont experts dans leur domaine d'intervention : diététiciens ou nutritionnistes. Ils possèdent une expérience dans le métier et sont formés à la pédagogie pour adultes.

Accessibilité de nos Formations : <https://www.adrar-formation.com/accessibilite-des-formations/>

LOCAUX

L'ADRAR vous accueille dans ses locaux ouverts au public du lundi au vendredi de 8h45 à 17h15. Un accueil téléphonique est assuré sur la même amplitude horaire. Les locaux, desservis par les transports en commun, sont entièrement accessibles aux personnes en situation de handicap. Les locaux sont également équipés d'une zone de détente avec distributeurs.

Fiche mise à jour le : 06/12/2023

Contact Toulouse / Ramonville

adrarinfo@adrar-formation.com - 05 62 19 20 80