THÈME : LA NUTRITION

DURÉE

7 heures - Présentiel (+ 7h en option)

OBJECTIFS

- Mettre en place une alimentation adaptée pour autonomiser la personne âgée dépendante
- Conserver le plaisir de manger et la convivialité autour du repas
- Sensibiliser le personnel sur la mise en valeur de la prestation
- Découvrir les matelas et aides culinaires (liants et texturants)

PROGRAMME

Rappels des besoins nutritionnels de la personne âgée
Connaître les principaux troubles cognitifs sévères, ses effets et ses comportements
Répercussions nutritionnelles des pathologies démentielles
Qu'est-ce que le « Manger-mains » ?
Les indications thérapeutiques : à quels moments mettre en place le « Manger-mains »
Déclinaisons des menus du jour
Choix des aliments, ingrédients et texturants
Présentation de recettes adaptées aux possibilités de l'établissement
Évaluation d'une bonne mise en place de la prestation : poids, regain d'autonomie…
Rappel des principales règles d'hygiène alimentaire
Réflexions sur les ressources et les freins de l'établissement

Pédagogie et mise en pratique :

- *Étude de cas concrets posant problème aux participants*
- *Exercice pratique : alternative des menus du jour en version « Manger-mains » avec les menus de l'établissement*

En option :

Selon les besoins et les objectifs de l'établissement, une journée supplémentaire est envisagée pour la création d'un groupe et pour l'accompagnement au démarrage de la prestation (création de fiches recettes adaptées aux moyens de production, réalisation de documents supports personnalisés...)

PUBLIC CONCERNÉ

Personnels de cuisine, personnels hôteliers et personnels soignants (infirmière, aides-soignantes, ergothérapeute, psychomotricienne, orthophoniste...) exerçant auprès de la personne âgée / Prérequis : aucuns

PROFIL FORMATEUR

Diététicienne hospitalière en gériatrie

CONTACT

formation@mqs-formation.com

02 99 05 96 42