Alimentation et repas, facteurs de bientraitance et qualité de vie en structure

Fiche technique

Secteurs
Tous secteurs

Public
Professionnels en charge de la préparation des repas et/ou de l'accompagnement des personnes accueillies à la prise de repas.

Durée
2 jours

Organisme de formation
➲ CROIX ROUGE

Date limite d'inscription
24/01/2020

Lieux & dates

➲ **Groupe 1**
STRASBOURG
Les 6 & 7 avr. 2020
➲ **Groupe 2**
MULHOUSE
Les 7 & 8 sep. 2020
➲ **Groupe 3**
CHALONS EN CHAMPAGNE
Les 4 & 5 mai 2020
➲ **Groupe 4**
REIMS
Les 5 & 6 oct. 2020
➲ **Groupe 5**
METZ
Les 27 & 28 avr. 2020
➲ **Groupe 6**
NANCY
Les 21 & 22 sep. 2020

Interlocuteur Opco Santé

INGRID BOUTTER
ingrid.boutter@unifaf.fr

Interlocuteur OF

Laurence DEBERTRAND
laurence.debertrand@croix-rouge.fr

Intervenant

Contexte

Les professionnels des établissements du secteur Sanitaire, Social et Médico-Social exercent un rôle important d'accompagnement auprès des personnes accueilles lors de la prise des repas. Source d'énergie et de plaisir, la nourriture est une force qui mérite réflexion autour de la qualité des denrées, de la présentation des assiettes, de l'installation de la salle à manger…
Au-delà de la satisfaction d'un besoin physiologique, la prise alimentaire de la personne âgée ou porteuse d'un handicap reste une démarche de réflexion collective des professionnels et d'ajustements permanents centrés sur la bientraitance des résidents.
Pour l'usager, le repas reste une voie d'accès au monde et le moyen d'enchanter son rapport au quotidien.

Objectifs

➲ Mesurer en quoi la nutrition contribue à la qualité de prise en charge et à la qualité de l'accompagnement,
➲ Se référer aux cadres réglementaires et techniques sur la gestion des repas (qualité de vie, prévention de la dénutrition, sécurité de la chaîne de préparation et de conservation) pour expliquer les propositions faites aux résidents,
➲ Repérer des signaux d'alertes et faire le lien avec l'équipe sur les problématiques rencontrées par les résidents
➲ Adapter leur posture professionnelle et leurs modes d'intervention en fonction des capacités et des besoins des résidents, en cohérence avec une démarche conviviale, partagée et validée collectivement.

Prérequis

Professionnels en charge de la préparation des repas et/ou de l'accompagnement des personnes accueillies à la prise de repas.

Contenu

Appréhender les soins quotidiens en matière d'alimentation de la personne âgée et/ou en situation de handicap, en alliant plaisir et nécessité

➲ L'équilibre alimentaire de l'adulte
➲ Les groupes d'aliments
➲ Les signes d'alerte et de dépistage de la dénutrition
➲ Les facteurs déterminants des troubles de la déglutition
➲ Les modalités de composition d'un menu en lien avec le cadre règlementaire
➲ La physiologie des sens et la place du goût
➲ La place de l'environnement

MARAGE Mathilde

- La convivialité et le plaisir de la personne autour du repas
- Le manger-mains
- L'accompagnement du résident pendant le repas : l'affaire de tous : une démarche collective centrée sur la bientraitance de l'usager !