

Handicap et Comportement Alimentaire: comment transmettre aux usagers?

Fiche technique

Secteurs

Tous secteurs

Public

Soignants et professionnels en charge de la préparation, du service des repas et de l'accompagnement des personnes à la prise des repas

Durée

2 jours + 1 jour

Organisme de formation

⇒ FORMA2F

Date limite d'inscription

31/03/2021

Lieux & dates

⇒ Groupe 1

Toulouse

Les 7 & 8 juin 2021

+ Le 14 juin 2021

⇒ Groupe 2

Montpellier

Les 3 & 4 juin 2021

+ Le 11 juin 2021

⇒ Groupe 3

Albi

Les 23 & 24 sep. 2021

+ Le 28 septembre 2021

⇒ Groupe 4

Tarbes

Les 2 & 3 déc. 2021

+ Le 10 décembre 2021

⇒ Groupe 5

Montauban

Les 4 & 5 oct. 2021

+ Le 11 octobre 2021

⇒ Groupe 6

Nîmes

Les 15 & 16 nov. 2021

+ Le 26 novembre 2021

⇒ Groupe 7

Perpignan

Les 18 & 19 nov. 2021

+ Le 29 novembre 2021

⇒ Groupe 8

Contexte

Prendre conscience que l'établissement est le lieu de vie des personnes accompagnées et qu'elles ont des besoins et des attentes spécifiques vis-à-vis de leur alimentation et de leurs rapports à cette dernière.

Objectifs

- ⇒ Inscrire l'alimentation dans une démarche de bientraitance
- ⇒ Connaître et/ou approfondir ses connaissances en psychopathologie et troubles alimentaires
- ⇒ Savoir accompagner les troubles physiques, psychiques, mentaux et leurs comportements alimentaires
- ⇒ Travailler toutes les dimensions du repas (lieu, ambiance, saveur, temps, besoins)

Prérequis

Aucun

Contenu

Jour 1

- ⇒ Analyse fonctionnelle des maladies psychopathologiques
- ⇒ Présentation théorico-clinique des principales pathologies psychiques ayant une incidence sur le comportement alimentaire
- ⇒ Les dimensions symboliques du repas (affectives, sociales et éducatives), que signifie le terme repas ?
- ⇒ Qu'est-ce que manger veut dire ?
- ⇒ Le cadre législatif en restauration collective
- ⇒ Législation en faveur de l'accompagnement alimentaire de la personne en situation de handicap (plan national santé en faveur de la population handicapée selon HAS)
- ⇒ Les menus en restauration collective : application législative
- ⇒ Les sensations physiques alimentaires : faim, satiété, rassasiement, gourmandise...
- ⇒ Comment les faire ressentir aux patients/résidents ?

Jour 2

- ⇒ Les différents nutriments essentiels (protéines, glucides, lipides, vitamines, minéraux, fibres)
- ⇒ Évolution du besoin alimentaire en fonction de l'âge
- ⇒ Prise en charge alimentaire individualisée
- ⇒ Nutrition entérale et parentérale
- ⇒ Savoir repérer les risques de dénutrition, de malnutrition, déshydratation, et leurs conséquences

Carcassonne

Les 16 & 17 sep. 2021

+ Le 30 septembre 2021

➡ Groupe 9

Mende

Les 7 & 8 oct. 2021

+ Le 15 octobre 2021

➡ Groupe 10

Toulouse 2

Les 6 & 7 sep. 2021

+ Le 13 septembre 2021

Interlocuteur Opco Santé

fcoccitanie@opco-sante.fr

Interlocuteur OF

Florence FABRÈGUE

forma2f@forma2f.com

05-55-08-04-02

Intervenant

➡ **Mme Karine VIGEANT**

Formatrice

- ➡ Les pathologies liées à l'alimentation (Surcharge pondérale et obésité : portée psychique, la nourriture affective, adaptation de l'accompagnement)
- ➡ Les troubles neuromoteurs, cognitifs et comportementaux
- ➡ Les troubles de la vigilance et de l'attention (déglutition, salivation...)

Jour 3

- ➡ Les troubles alimentaires ➡ Troubles déficitaires profonds, les troubles de l'oralité
- ➡ Anorexie, boulimie, potomanie, maladie de Picca, coprophagie, merycisme
- ➡ Autisme et TED

- ➡ Adaptations ➡ Les repas à texture modifiée

- ➡ Quel type de texture, pour qui ?

- ➡ Le cas des liquides

- ➡ Utilisation d'un masticateur

- ➡ Les ingrédients indispensables à la réalisation de repas à texture modifiée

- ➡ Matériel indispensable pour la réalisation de repas à texture modifiée et précautions à prendre pour le choix et la conservation des aliments

- ➡ L'aménagement de la salle à manger (ambiance de la pièce, table collective, lumière de la pièce, annonce du repas, spécificités du lieu de repas)

- ➡ L'accompagnement au moment du repas

- ➡ La préparation et l'installation au repas

- ➡ Le positionnement à table pour les personnes présentant des troubles du comportement, de la posture et du tonus

- ➡ Communiquer, stimuler

- ➡ Accompagner les choix alimentaires

- ➡ Aider à l'autonomie

- ➡ Aider par des gestes spécifiques

- ➡ Durée et rythme du repas

- ➡ Formation cognitive sous forme de cours interactifs

- ➡ Analyse de pratiques

- ➡ Support de cours papier ou clé USB (diaporama, exercices...)