

03

Service Et Accompagnement
Au Moment Des Repas

Fiche technique

Secteur

Médico-social

Public

ASH et cuisinier.es SSR

Durée

2 jours

Organisme de formation

HEGOA FORMATION

Lieux & dates

Groupe 1

Groupe 1 - CAMBO-LES-BAINS

Les 9 & 10 jan. 2023

Groupe 2

Groupe 2 - CAMBO-LES-BAINS ANNULE

Les 20 & 21 mars 2023

Groupe 3

Groupe 3 - CAMBO-LES-BAINS

Les 3 & 4 avr. 2023

Groupe 4

Groupe 4 - CAMBO-LES-BAINS

Les 12 & 13 juin 2023

Interlocuteur Opcos Santé

Elodie BOURREAU - Chargée de Projets Territoriaux

elodie.bourreau@opco-sante.fr

Interlocuteurs OF

Agnès ANETAS

Catherine FRENOT

Intervenants

Sandrine DERBEY

Catherine FRENOT

Contexte

Depuis 2021, 8 établissements de Soins de Suites et de Réadaptation (SSR) de Cambo-les-Bains se sont mobilisés, en partenariat avec l'OPCO Santé et la DDETS 64 autour d'une Démarche Emploi Compétences. Parmi ses axes, ils proposent un projet de développement des compétences des professionnels des structures, ayant pour objectif de les soutenir dans leurs pratiques et de favoriser l'amélioration de l'expérience patient.

Ils souhaitent que soit mise en œuvre une action de formation spécifique pour les ASH et les cuisinier.es axée sur le service de l'accompagnement au repas.

Objectifs

- Comprendre l'importance du repas et de ce temps dans l'hospitalisation du patient,
- Identifier les adaptations liées aux principaux troubles de l'alimentation et ce que cela implique en termes de prise alimentaire,
- Proposer un accompagnement bientraitant ajusté à la singularité du/de patient.e,
- Expérimenter la distribution du repas de manière adaptée au travers de jeux de rôles, ateliers pratiques et mises en situation,
- Utiliser les outils dédiés au suivi alimentaire du/de la patient.e,
- Transmettre de manière efficiente la prise alimentaire du/de la patient.e auprès de l'équipe soignante.

Prérequis

Aucun

Contenu

L'hospitalisation en SSR, entre rupture et parenthèse – vulnérabilité, affaiblissement et perte, adaptation au changement, initier un nouveau développement, deuil...

L'alimentation, outre l'aspect nutritionnel, un acte chargé de sens. Du sens aux sens – Représentations personnelles, construction de l'histoire alimentaire, les dimensions hédonistes, psychologiques et sociales, la dimension sensorielle...

L'alimentation au cours de l'hospitalisation – Adaptation et acceptation au changement, les altérations physiques, sensorielles, les régimes alimentaires, les textures modifiées, les aides techniques..., La sensorialité : de la prise en compte des altérations sensorielles à la dynamisation de l'appétit.

Rappel sur les principes de base d'un accompagnement ajusté et singularisé – Le sens de son action dans une cohérence d'équipe, communication entre les services (ASH, cuisine, soignants), importance de l'observation...

L'accompagnement dans la pratique – Les outils dédiés au suivi alimentaire, la préparation au repas (règles d'hygiène, observance des consignes, aide au choix du repas...), le service et le moment du repas (installation, l'observation, la communication ajustée, observance des consignes entre le plat et la prescription, l'aide au choix du repas.

Tout au long de la formation, des expérimentations pratiques (jeux de rôles, mises en situation et ateliers) : expérimentation sensorielle, appréhender les textures et régimes avec privation sensorielle (Kit visuel, simulateur de tremblement, atèles...) simulation d'un repas collectif – « se mettre à la place des patient.es ». Jeu de rôle avec distribution de profils psychologiques et simulations d'altérations sensorielles et physiques.