

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 bienveillance
- ☞ 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 Opcos Santéfcoccitanie@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...)