

16

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

Lieux & dates

Interlocuteur Opcos Santé

Pour l'INTRA : Contactez votre conseiller emploi-formation

Dates sur demande

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 bien-être
- ⇒ 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

- ⇒ Formation cognitive sous forme de cours interactifs
- ⇒ Analyse de pratiques
- ⇒ Support de cours papier ou clé USB (diaporama, exercices...)