

# 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...)