



Durée : 2 jours + 1 jour optionnel



Intervenants

Diététicienne spécialisée en gérontologie



Public visé et prérequis

- Tout personnel intervenant dans le champ de l'alimentation des personnes âgées (personnels soignants, cuisiniers, aides à domicile...) : élaboration, préparation et explicitation des menus

- Pas de prérequis

Objectifs et compétences professionnelles visés

- Mieux appréhender les facteurs favorisant la consommation alimentaire de la personne âgée
- Identifier les repères concernant les besoins alimentaires de la personne âgée
- Identifier les pratiques professionnelles favorisant une réponse adaptée aux besoins de la personne âgée concernant son alimentation
- Identifier ce qui caractérise les malades Alzheimer ou troubles apparentés du point de vue de l'alimentation
- Identifier les buts d'un repas destiné à ces convives
- Définir une prestation culinaire qui permet de concilier plaisir organoleptique, intérêt nutritionnel et favorisant l'autonomie des personnes âgées malades
- Mener une réflexion concernant l'accompagnement de la personne âgée au moment du repas

Programme de la formation

ALIMENTATION CHEZ LA PERSONNE ÂGÉE

Les enjeux de l'alimentation de la personne âgée

- La satisfaction des différents besoins

L'importance de la connaissance des goûts, habitudes régionales, origines culturelles

Les effets du vieillissement sur les besoins nutritionnels et les comportements au moment du repas

Les besoins spécifiques alimentaires chez le sujet âgé

- Nutriments, groupes alimentaires, équilibre alimentaire, élaboration des menus, à domicile ou en collectivité, en prenant en compte les contraintes pratiques et financières

La problématique de la dénutrition et de la déshydratation chez la personne âgée

- Causes et conséquences, identification des situations à risque, facteurs de dépistage et d'évaluation (signes cliniques et biologiques, prise en charge et prévention)

Techniques d'enrichissement, à domicile comme en collectivité

Cas particuliers

- Régimes spécifiques (sans sel, diabétique, anti-diarrhéique, alcoolémie), troubles de la mastication ou de la déglutition

Les contraintes pratiques et financières (à domicile ou en établissement de santé)

ACCOMPAGNEMENT DES PATIENTS SOUFFRANT DE LA MALADIE D'ALZHEIMER

(une journée supplémentaire en option)

La maladie d'Alzheimer et troubles apparentés : étapes de la maladie et effets sur l'évolution des capacités et des comportements

- Spécificités de l'acte de manger chez les personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer
- Objectifs et caractéristiques d'une prestation repas destinée aux patients atteints d'Alzheimer

La prestation repas "Manger Mains" : intérêts de l'offre alimentaire

- Allier qualité nutritionnelle, gustative, visuelle et autonomie du convive
- Travail à partir de plusieurs semaines de menus existants : comment décliner vers une prestation "facile à manger"?
- Établissement de liste d'entrées, de plats protidiques, d'accompagnements, de produits laitiers, de desserts
- Fabriquer une prestation "manger avec les mains" : choix des recettes, des ingrédients, des matières premières
- Boissons sous le format « Manger Mains »

L'accompagnement de la personne âgée atteinte de la maladie d'Alzheimer et troubles apparentés autour du repas au quotidien.

Tarif et dates Inter : Consulter le calendrier des formations Inter

Tarif Intra/groupe (présentiel, distanciel, sur-mesure) : Nous contacter