

BIEN MANGER EN EHPAD

En intra-entreprise



Public concerné

Tout public travaillant en EHPAD
Pas de prérequis nécessaire

Objectifs

Comprendre les effets du vieillissement sur le corps

Identifier les spécificités de l'alimentation de la personne âgée



Identifier les pathologies fréquemment rencontrées (dénutrition, diabète, dysphagie etc.) et leur prise en charge

Identifier les facteurs favorisant la prise alimentaire de la personne âgée

Créer un environnement favorable lors du repas et des menus adaptés au goût des personnes âgées

Programme

Le vieillissement

Les besoins nutritionnels de la personne âgée

Les pathologies rencontrées et leur prise en charge

La distribution des repas

Des menus adaptés et le suivi de la satisfaction conviviale

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription



PROGRAMME

COMPRENDRE LES EFFETS DU VIEILLISSEMENT SUR LE CORPS :

- Les principes du vieillissement sur le corps
- Les impacts sur la vie quotidienne

IDENTIFIER LES SPÉCIFICITÉS DE L'ALIMENTATION DE LA PERSONNE ÂGÉE :

- Les besoins nutritionnels de la personne âgée
- Zoom sur les protéines
- Zoom sur l'hydratation

IDENTIFIER LES PATHOLOGIES FRÉQUEMMENT RENCONTRÉES ET LEUR PRISE EN CHARGE :

- Les pathologies liées au vieillissement
- Les alimentations thérapeutiques
- Les troubles de la déglutition
- Les textures modifiées

IDENTIFIER LES FACTEURS FAVORISANT LA PRISE ALIMENTAIRE DE LA PERSONNE ÂGÉE :

- Les quantités servies
- La présentation de l'assiette
- La structure des repas
- Le goût des aliments

CRÉER UN ENVIRONNEMENT FAVORABLE LORS DES REPAS ET DES MENUS ADAPTÉS AU GOÛT DES PERSONNES ÂGÉES :

- La distribution des repas : quels enjeux ?
- Les menus alliant équilibre et plaisir
- Les réunions de commission "restauration / menus"



Équipe pédagogique :

Flora GUICHETEAU, Diététicienne

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés sous forme de diaporama Power Point.
- Support réglementaire.
- Quizz en salle, échanges entre les participants.
- Exercices de mise en situation.



Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Feuilles de présence.
- Questions écrites (QCM) permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.
- Formulaire de satisfaction à chaud remplis par les stagiaires en fin de formation.
- Formulaire de satisfaction à froid envoyé par mail au commanditaire de la formation avec les attestations de participation.