

L'alimentation et son importance chez la personne en situation de handicap

OBJECTIFS

- ▶ Aider les participants à situer l'importance de l'alimentation pour la personne en situation de handicap.
- ▶ Concevoir et gérer au quotidien les repas d'une population exposée à des problèmes de poids ou autres troubles.
- ▶ Faire découvrir la compatibilité entre plaisir de la table et équilibre alimentaire.

Méthodes pédagogiques :

Autoévaluation en amont de la formation

Recueil des attentes

Études de cas issus des pratiques professionnelles, apports théoriques, méthodologiques, travail en sous-groupe

Remise d'un support écrit. Fin de stage : évaluation des acquis

Personnes concernées / Prérequis :

Tout personnel impliqué dans l'alimentation des personnes en situation de handicap

Animation : Psychologue et Diététicien

Nombre de participants : 12 personnes maxi

Durée : 5 jours, soit 35 heures

INTRA

Cette formation peut être organisée
dans votre établissement
avec un tarif groupe.

Lieu	Sessions programmées	Droits d'inscription
 PARIS (75)	Du 02/06/2025 au 06/06/2025	1450 €
 PARIS (75)	Du 02/06/2025 au 06/06/2025	1450 €



PROGRAMME *Catalogue 2025*

Les aspects psychologiques

- ▶ « Manger » pour la personne en situation de handicap : besoin ? plaisir ?
 - rôle de l'alimentation dans le développement de l'être humain :
 - . évolution des pratiques alimentaires et fonctions sociales
 - . apprentissage du goût et incidence sur les troubles alimentaires
 - . aspects psycho-affectifs
 - . troubles du comportement alimentaire
- ▶ Handicap et troubles alimentaires
 - attitudes face à la nourriture : comportement compulsif, passivité, agressivité...
 - réactions face aux régimes et impact de l'environnement

La diététique

- ▶ Apports alimentaires, dépenses énergétiques et poids sur la balance
- ▶ Recommandations et obligations actuelles relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis dans les établissements sanitaires, sociaux et médico-sociaux
 - décret du 30/01/2012
 - la recommandation nutritionnelle du GEMRCN (Groupe Étude Marché Restauration Collective Nutrition) : structures des différents repas, fréquences de services des aliments, grammages des portions
 - les mesures de la loi Egalim
- ▶ Accompagnement diététique des personnes ayant des troubles du comportement alimentaire et pathologies aux conséquences nutritionnelles
 - le régime : une solution à ces troubles ?

