

L'alimentation des personnes à autonomie réduite : manger mains et textures modifiées

OBJECTIFS

- ▶ Connaître les bases de prévention en dénutrition et déshydratation auprès des personnes en situation de fragilité (vieillesse, handicap).
- ▶ S'appuyer sur ces fondamentaux pour leur proposer une alimentation équilibrée, adaptée à leurs besoins et capacités d'autonomie, avec l'apport des textures modifiées et/ou du « manger mains ».
- ▶ Considérer l'instant repas comme un acte de soins, et savoir ajuster ses pratiques professionnelles aux problématiques de chacun.

Méthodes pédagogiques :

Autoévaluation en amont de la formation

Recueil des attentes

Etudes de cas, apports théoriques, réglementaires, méthodologiques, mises en situations, travail en sous-groupes, jeux de rôles

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

Personnes concernées / Prérequis :

Tout personnel éducatif, soignant ou des services de restauration, intervenant auprès d'usagers en situation de handicap ou d'avancée en âge

Animation : Diététicien

Nombre de participants : 10 personnes maxi

DPC : nous consulter

Durée : 4 jours, soit 28 heures

INTRA

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

Lieu

 LA ROCHELLE (17) Du 16/09/2025 au 19/09/2025

Sessions programmées

Droits d'inscription

1340 €



PROGRAMME *Catalogue 2025*

- ▶ Rappels du cadre réglementaire et des bases de la nutrition
 - Programme National Nutrition Santé (PNNS) et RBPP de la HAS (2009)
 - diagnostic de la dénutrition (enfant, adulte, personne avancée en âge et/ou en situation de handicap) (HAS 2019-2021)
 - Plan National de l'Alimentation : bases de la diététique

- ▶ Les textures modifiées
 - intérêt des textures modifiées
 - . sur les étapes de la déglutition et en cas de dysphagie
 - . qualité nutritionnelle de ces menus spécifiques
 - . définir les aliments à risque de fausses routes
 - les différentes textures
 - . nomenclature existante (exemple de l'IDSSI) et description
 - . choix des aliments, plats et déclinaisons de menus
 - . techniques : grammages, préparation, cuisson, présentation, règles d'hygiène
 - . les produits prêts à l'emploi

- ▶ La nutrition au bout des doigts/le manger-main
 - principes, objectifs et prérequis, rôle de chacun
 - . avantages/contraintes, choix des aliments et des plats, gestion des restes
 - . précautions, surveillance, évaluations aux différentes étapes (préparation, distribution, prise du repas)

- ▶ Expérimentation pratique des 2 approches en atelier cuisine

- ▶ La dénutrition et l'instant repas
 - mécanismes et conséquences sur l'autonomisation et la santé
 - place du repas dans la démarche de soin

