Tel : 05 46 50 64 63
E-mail : contact@gerfiplus.fr

Réf. **S1475**

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 (vieillissement, 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 formation : évaluation des acquis et de la satisfaction

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

Prérequis : aucun prérequis

Animation : Diététicien

Nombre de participants : 10 personnes maxi

Durée : 4 jours, soit 28 heures

Intra :

Cette formation peut être organisée dans votre établissement avec un tarif groupe (nous consulter).

Inter :

Lieu	Sessions programmées	Droits d'inscription
LA ROCHELLE (17)	Du 16/09/2025 au 19/09/2025	1 340 €

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