



# VIEILLIR ET BIEN MANGER

PI-F007 V2 29/11/2023

**Viellir et bien manger : quels que soient notre âge et notre état de santé, manger est un plaisir de la vie et l'important est que cela puisse le rester**



**ÉQUIPES HÉBERGEMENT, RESTAURATION ET SOIN**

En institution



**7H**

Soit 1 jour



**PSYCHOLOGUE**

Assure la formation



**1 150 € / JOUR**

Soit 1150€ la session



**RÉFÉRENT HANDICAP**

Véronique Racine



## PRÉ REQUIS :

Accompagner des usagers sur les temps repas et collation

## OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Comprendre l'importance du moment du repas pour la personne en perte d'autonomie
- Percevoir le sens des comportements des personnes accompagnées pour adapter son intervention (déglutition/aides techniques)
- Acquérir des connaissances de base nécessaires aux besoins alimentaires de la personne accompagnée – Équilibrer un menu plaisir et aborder les diverses textures
- Sensibiliser au suivi et à l'évaluation de l'alimentation, permettra de prévenir la dénutrition et la déshydratation

## CONTENU :

- Mener une réflexion sur l'instant repas, sa place et sa signification
- Les règles de diététique et de nutrition de base pour appréhender les particularités alimentaires liées au vieillissement, aux habitudes de vies, aux rituels, aux goûts et aux réticences
- Arriver à associer plaisir, équilibre, évaluation et prévention de la dénutrition et de la déshydratation
- Réfléchir à l'environnement repas et la communication qui l'entoure
- Stimuler l'envie de manger car avec l'âge l'appétence pour la nourriture diminue
- Aides humains et techniques tenant compte de l'autonomie
- Travail sur l'équilibre d'un menu et les textures modifiées

## MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES PARTICIPATIFS :

- Chaque apprenant exprime ses attentes, ses expériences et ses questionnements.
- Apports théoriques.
- Exercices pratiques individuel et/ou en groupe.
- Partage d'expériences et réflexions.

## MODALITÉS :

- DÉROULEMENT : en présentiel.
- ÉVALUATION : de vos attentes en amont + des connaissances et des compétences pré test / post test.
- FIN DE FORMATION : nous vous remettons une attestation de participation et d'acquisition des connaissances / compétences.



# VIEILLIR ET BIEN MANGER

Le programme détaillé vous sera communiqué après validation de votre inscription, conformément aux critères de l'indicateur 1 du référentiel Qualiopi.



**EN CONFORMITÉ AVEC LE RÉFÉRENTIEL HAS - CO-CONSTRUCTION ET PERSONNALISATION DU PROJET  
D'ACCOMPAGNEMENT : ADAPTER LE PAP ET GÉRER LES RISQUES ASSOCIÉS**

## **FORMATIONS INTER-ÉTABLISSEMENTS :**

Elle permet aux professionnels de différents établissements de se rencontrer et de partager leur expérience, tout en améliorant leurs compétences professionnelles.

## **FORMATIONS INTRA-ÉTABLISSEMENTS :**

Elle est construite selon les attentes et besoins de l'établissement, permet de travailler sur les documents et/ou matériel internes en appui de la formation pour accompagner les équipes dans leurs montées compétences.