



IDÉAGE FORMATION

Formation bientraitance et aide au repas en EHPAD



Cette proposition contient:

- La description **du module** de la formation.
- La présentation **des objectifs** de la formation.
- Le **programme détaillé** de la formation.
- **Le(s) profil(s) formateur(s)** pressenti(s) pour assurer l'action de formation.
- **La proposition tarifaire relative** à cette action de formation.

Présentation du module:

Le temps du repas est un moment important dans le déroulement d'une journée d'un résident. Aider une personne âgée à s'alimenter demande des connaissances suffisantes notamment pour éviter le risque de fausse route qui est fréquent chez les personnes dépendantes. Ce module de formation permettra aux participants de développer une attitude bienveillante et un savoir-faire adapté à la particularité de l'aide aux repas des personnes âgées dépendantes. Cette formation s'appuiera sur l'expérimentation concrète des aides à la prise des repas et sur le retour d'expérience des participants.

Objectif du module:

- **Rappeler** l'importance de la qualité de l'alimentation et des temps de repas en EHPAD.
- **Appréhender** les conséquences du vieillissement sur la prise des repas des personnes âgées.
- **Identifier** les éléments de contexte qui participent au bon déroulement d'une aide au repas.
- **Présenter** les « pratiques bienveillantes » pour aider une personne âgée dépendante à s'alimenter.

Public concerné:

Ce module de formation s'adresse à l'ensemble des professionnels d'EHPAD impliqués dans l'aide à la prise des repas. Aucun pré-requis n'est nécessaire pour cette formation.

Nos méthodes pédagogiques:

Après une présentation théorique des éléments relatifs à l'alimentation, l'intervenant(e) pratiquera une analyse des pratiques professionnelles et proposera des études de cas autour de situations complexes. L'intervenant(e) proposera ensuite des ateliers pratiques de mises en situation sous forme de jeux de rôle.

Durée: 2 jour(s)

Programme détaillé de la formation:

[size=130]Les caractéristiques du repas :[/size] **Le repas, un besoin biologique :**

- Les différents apports nutritionnels nécessaires à la personne âgée.
- L'équilibre alimentaire.

Le repas, un besoin psychologique :

- Notion de plaisir.
- Notion d'envie.

Le repas, un besoin social :

- Le partage.
- La convivialité.

[size=130]L'aspect fonctionnel de l'alimentation chez la personne âgée plus ou moins dépendante

:[/size] Les différents régimes :

- Caractéristiques.
- Conséquences.
- Adaptation.

Les troubles de la déglutition :

- D'origine neurologique.
- En lien avec les AVC.
- En lien avec les troubles de la conscience.

Les problématiques de mastication :

- L'état dentaire.
- La modification du goût.
- La mycose buccale.
- Les autres affections de la bouche.
- En lien avec les troubles de la conscience.

Les différentes textures et leurs préconisations en fonction des troubles identifiés :

- Coupés fins.
- Hachés.
- Mixés.
- Moulinés.

La valorisation de la présentation des aliments mixés ou moulinés :

- Les préparations à éviter.
- Les préparations à favoriser.

[size=130]Les principes de la bientraitance appliqués lors de l'aide à l'alimentation d'une personne âgée dépendante : **:[/size] L'importance de l'installation :**

- Sur une chaise.
- Au fauteuil.
- Au lit.

Les règles d'hygiène :

- Le lavage des mains du soignant et de la personne âgée.
- La tenue.

L'importance de l'hydratation :

- Avant le repas
- Pendant le repas.
- Après le repas.

L'aide partielle à la prise des repas :

- La préparation des éléments.
- La stimulation.

- Le manger main.
- L'importance de l'hydratation.

L'aide totale à la prise des repas :

- Être assis à côté de la personne.
- Prévenir le risque de fausse route.

Principe des différentes techniques d'aide :

- L'imitation.
- Guider et stimuler.
- Donner à manger.

Les éléments relationnels à mettre en œuvre lors du repas :

- La présentation du repas.
- Favoriser le choix de la personne.
- Valoriser la personne.
- S'assurer du confort et du bien-être de la personne.
- Le respect du rythme de la personne.

L'adaptation de l'environnement :

- La disposition des tables.
- Le placement des résidents.
- Les ustensiles ergonomiques.

[size=130]La gestion des situations difficiles lors de l'aide aux repas :[/size] Le refus de s'alimenter :

- Les explications possibles en fonction du degré de conscience de la personne.
- Les causes somatiques les plus fréquentes.
- Les causes psychotiques et sociales.
- Les attitudes à favoriser.
- Les principes de prise en charge institutionnelle.

Les troubles du comportement alimentaire :

- Les comportements sélectifs : causes explicatives et les attitudes à favoriser.
- Les comportements boulimiques : causes explicatives et les attitudes à favoriser.
- La déambulation : causes explicatives et les attitudes à favoriser.
- Autres situations possibles en fonction des difficultés rencontrées par les participants.