



IDÉAGE FORMATION

Formation repas thérapeutique 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:

L'acte de manger dépasse les frontières de la satisfaction d'un besoin biologique. Le rituel du repas, le partage, l'échange, la décoration de la table, la présentation de la nourriture font de ce moment un moment privilégié, incontournable. Les repas thérapeutiques ont pour objectif de redonner un sens au temps d'alimentation dans le but de favoriser un contexte de prise alimentaire apaisé et optimal pour les résidents. Ce module de formation permettra aux participants d'appréhender l'ensemble des modalités de mise en œuvre des repas thérapeutiques en EHPAD.

Objectif du module:

- **Comprendre** les enjeux du rituel culinaire.
- **Connaître** les conséquences du vieillissement sur la gustation
- **Identifier** l'impact d'un état démentiel sur la perception du temps du repas.
- **Maitriser** les éléments essentiels d'un repas thérapeutique.
- **Accompagner** les soignants dans la mise en œuvre de cette démarche.

Public concerné:

Ce module de formation concerne les professionnels impliqués dans les repas des résidents et plus particulièrement des personnes âgées démentes. Aucun pré-requis n'est nécessaire pour ce module de formation.

Nos méthodes pédagogique:

Les modalités pédagogiques retenues sont :

- L'apport d'un contenu théorique et méthodologique.
- L'analyse des pratiques professionnelles.
- Les études de cas apportées par l'intervenant(e) et les participants.
- Les débats réflexifs.
- L'analyse de séquences vidéos.
- Les mises en situation sous forme de jeux de rôle.

 **Durée:** 2 jour(s)

Programme détaillé de la formation:

[size=130]**Présentation/rappel des conséquences d'une démence sur la perception du repas** :[/size] **Quelques précisions relatives aux démences :**

Idéage Formation SARL au capital de 10000 euros N°siret 75057286900048. 30 avenue du Rhin 67100 Strasbourg. 09 71 00 01 85 ou www.ideage-formation.com. Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 42 67 05387 67 auprès du préfet de la région Alsace.

- Rappel de la définition d'une démence.
- Principe de fonctionnement des démences.

Les troubles de la mémoire liés à la maladie d'Alzheimer :

- Les oublis.
- Le plongeon rétrograde dans la maladie d'Alzheimer.

La désorientation spatio-temporelle :

- Comprendre l'impact de la désorientation spatio-temporelle sur la réalité interne du malade d'Alzheimer.

Les troubles du langage :

- Identifier les conséquences de la maladie d'Alzheimer sur les capacités langagières des malades.

Les troubles de la reconnaissance :

- Identifier les conséquences de la maladie d'Alzheimer sur les capacités de reconnaissances des malades : L'agnosie.

Les principales conséquences des symptômes de la démence sur le temps des repas :

- L'oubli des horaires de repas et le sentiment d'avoir déjà mangé.
- Les difficultés à exprimer un besoin alimentaire.
- Les difficultés de respect des rituels sociaux relatifs au repas.
- Les difficultés de reconnaissance des aliments présentés.
- Les difficultés d'identification/de maniement des objets relatifs à la l'alimentation (couverts, etc...).
- Les difficultés d'adaptation à un contexte de prise alimentaire non optimale (intolérance au bruit, au passage des soignants, etc...).

Identifier la richesse des rituels du repas : Introduction à la notion de besoin :

- Définition.
- La notion de besoin bio-psycho-social.

Le besoin biologique de s'alimenter :

- Présentation/rappel des besoins nutritionnels du sujet âgé.

La dimension psychologique de l'alimentation :

- Le rapport à la nourriture.
- Le rapport à la situation de repas.

La dimension sociale de l'alimentation :

- Introduction à la notion du rituel alimentaire.
- Rappel de l'importance du contexte social du repas.

Comprendre les principes du repas thérapeutique : Généralités sur le repas thérapeutique :

- Définition.
- Principe de fonctionnement.

Les objectifs du repas thérapeutique :

- Favoriser la prise alimentaire du résident dément.
- Maintenir l'autonomie et prévenir la dépendance du résident.
- Maintenir un contexte relationnel satisfaisant pour le résident.

- Susciter/maintenir l'envie, le plaisir, le désir de manger.
- Limiter l'apparition des troubles du comportement durant les temps de repas.

[size=130]Les éléments contextuels d'un repas thérapeutique :[/size] Favoriser une ambiance calme dans la salle de restauration :

- Télévision et radio sont à proscrire.
- Les soignants parlent calmement.
- Les machines à laver la vaisselle sont éteintes ou placées dans une autre pièce.

Favoriser une ambiance confortable dans la salle de restauration :

- Une attention est portée à la température.
- Une attention est portée au confort des assises et à l'adaptation de l'assise aux problématiques du résident.

Favoriser une ambiance accueillante dans la salle de restauration :

- Le dressage des tables respecte les rituels habituels.
- La disposition des tables est réfléchi et intègre les potentiels handicaps des résidents.

[size=130]La place et le rôle des soignants durant un repas thérapeutique :[/size] Ne plus « faire manger » les résidents mais « manger avec les résidents » :

- Le soignant accueille le résident.
- Le soignant présente le repas au résident.
- Le soignant prend son repas avec les résidents.
- Le soignant sollicite/favorise les échanges avec les résidents.
- Le soignant maintient l'autonomie du résident.

Mise en situation des participants :

- Mise en situation 1 : « Inviter un résident à venir manger ».
- Mise en situation 2 : « Etre installé à table et savoir « lancer » les échanges, susciter les interactions entre les résidents ».
- Mise en situation 3 : « Accompagner et rassurer un résident en difficulté devant son repas (présenter le plat, montrer les couverts, ré-activer les praxies).
- D'autres mises en situation pourront être abordées à la demande des participants.

[size=130]Les points clés d'un repas thérapeutique :[/size] Avant le repas :

- Présenter le menu et le valoriser.
- Préparer la salle de repas : la pertinence et les objectifs de l'intégration des résidents à la préparation de la salle.

La disposition des tables :

- Grande table unique ou petits groupes ?

L'installation des résidents à table :

- Le respect des choix du résident.
- La recherche du maintien des relations sociales.

Les difficultés liées à l'installation des résidents :

- Les difficultés liées aux niveaux de dépendance différents et aux troubles du comportement de certains résidents.
- Les difficultés liées aux conflits entre résidents.

Les éléments à rechercher lors du service du repas :

- Inciter les résidents à exprimer des choix.
- Proposer plusieurs mets (plusieurs fromages, plusieurs desserts).
- Distribuer le pain au fur et à mesure du repas.

Individualiser le service :

- Présenter au résident le menu ou le mets servis.
- S'enquérir de l'appétit du résident.

Porter attention à la qualité des mets servis :

- Odeur, saveur, texture, température, aspect, couleur.

Organiser le service pour limiter les déplacements des soignants et apaiser la situation :

- Déterminer les soignants qui servent le repas.
- Déterminer les modalités de services.

Les grands principes à respecter durant le repas :

- Les soignants doivent limiter les déplacements au minimum.
- Les soignants prennent leur repas en même temps que les résidents.

Les difficultés fréquentes :

- La gestion des erreurs (le résident verse de l'eau dans son assiette, le résident se peigne avec sa fourchette).
- La gestion des résidents qui mangent avec les doigts.
- La gestion des refus et déambulations.
- L'accompagnement des résidents les plus dépendants.

Les grands principes de la gestion de la fin du repas :

- Respecter le rythme des résidents.
- Inviter les résidents à débarrasser un minimum.
- Débarrassage et rangement de la salle de repas uniquement en fin de repas.
- Accompagnement aux toilettes.
- Installation en chambre, en salon, en salle d'activités en fonction des habitudes des résidents.