

## Aide au repas et prévention des troubles de la déglutition



**21h INTRA** (modulables) - Tarif : nous consulter

**Public : Tout professionnel de santé**

**Prérequis : Aucun**

### Objectifs

- Être en mesure de préparer les repas et de sélectionner les aliments selon les pathologies.
- Connaître les techniques d'aide au repas afin d'éviter les fausses routes et apporter plus de confort aux résidents.
- Connaître les attitudes et comportements entraînant personnalisation, respect et convivialité.
- Mettre en pratique les règles de base d'un service à table de dimension hôtelière.

### Contenu

**Prise de contact :** accueil, présentation de la session, recueil des attentes du groupe.

#### **Composition des repas selon les recommandations du P.N.N.S.\***

*\*Programme National Nutrition Santé*

- les principaux nutriments : leurs sources, leurs fonctions physiologiques,
- prévention des maladies nutritionnelles : obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires, hypertension artérielle ...,
- conception de repas équilibrés.

#### **Le moment du repas : moment de soin et de convivialité**

- le repas : lieu et moment de relation et de soin,
- la fonction «soin» de l'alimentation,
- la communication/l'animation,
- un repère dans le temps.

#### **Le service du repas et le rôle de l'agent hôtelier**

- le «comportement hôtelier», la salle à manger,
- les préparations texturées/les présentations et la notion de plaisir.

#### **Prévention des troubles de la déglutition**

- aspect physio-anatomique,
- étiologie de la déglutition,
- évaluation de la déglutition,
- conséquences de la dysphagie,
- prise en charge et réalisation d'un plan de soins,
- les intervenants,
- textures à privilégier et à éviter.

**Synthèse.**

### Méthode

Formation présentielle.  
Méthodes interactives.  
Échanges et partages d'expériences.  
Apports théoriques.  
Analyse des pratiques.

### Sanction de l'action

Attestation de compétences.

### Modalités d'évaluation

Le bénéficiaire :

- prend connaissance de son niveau d'acquisition lors de la remise de son attestation de compétences.
- évalue à chaud / puis à froid l'action de formation.

L'entreprise bénéficiaire recevra un questionnaire pour évaluer l'impact de cette action.

### Intervenant

Pharmacienne, D.I.U de nutrition et de diététique.

Formation de formateurs P.N.N.S. référencée à la Direction Générale de la Santé.

### Délais d'accès

Entre trois jours et cinq semaines en fonction des pièces à fournir (nous consulter)

### Accessibilité

Si vous êtes en situation de handicap, contactez notre référent :

inscriptions@sifam-formations.fr.

Un accompagnement sera mis en place.