

Le temps du repas, les troubles de la déglutition

Thèmes : Qualité, hygiène et Sécurité alimentaire - Médico-social

Tarifs : 600 € / personne ; 1 900 € / groupe

Durée en jours : 2 jours / Durée en heures : 14 heures / Mode formations : Présentiel / Qualiopi : Certifié

Objectifs de la formation

Aider les professionnels à réguler les troubles des conduites alimentaires des résidents, à comprendre ce qui se joue au cours du repas et la manière d'accompagner au mieux ces troubles déstabilisants

Objectifs pédagogiques

- Identifier/ rappeler les besoins alimentaires de la personne en situation de handicap
- S'entraîner aux gestes de la Méthode Heimlich
- Examiner les caractéristiques psychoaffectives mises en jeu à travers les conduites alimentaires
- Différencier les fausses routes visibles et semi-visibles
- Analyser les problématiques spécifiques rencontrées au cours du repas et mettre en place des modalités d'accompagnement adaptées
- Appliquer individuellement le cadre institutionnel sur les temps de repas

Principaux contenus pédagogiques

- Les besoins alimentaires de la personne handicapée :
Données physiologiques et psychologiques.
Notions de goût, appétit, faim, satiété et plaisir.
- Les conduites alimentaires de la personne handicapée :
Manifestations psychoaffectives et émotionnelles au cours du repas.
Compulsion, refus, repli...oralité.
Le comportement alimentaire individuel, moyens d'expressions, de différenciation, de corporalité.
Le comportement collectif : instant de convivialité, d'altérité, de respect, de proximité, de socialisation
- Relation d'aide :
 - Signes d'alerte et de souffrance du résident, décodage, lecture et réponse.
 - Prévenir les fausses routes : les installations, les gestes à éviter, les modalités à mettre en place, la méthode Heimlich

Méthodes pédagogiques

- Une méthode pédagogique participative qui croise les expériences et les savoirs
- Exposés théoriques
- Travaux de groupes et échanges d'expériences avec des études de cas
- Aller et retour permanent entre penser et agir

Moyens et supports remis aux stagiaires

Support papier récapitulatif des notions théoriques abordées lors de la formation.

Modalités d'évaluation

Se fait en continu durant les 2 jours de travail par l'observation du formateur. Questionnaire d'évaluation sous forme de QCM à l'issue de la formation.

Public visé

Professionnels accompagnant des personnes lors des repas.

Nombre de participants

12 personnes maximum.

Pré-requis

Être motivé par cette thématique.

Accessibilité

Renseignements pris en amont sur les handicaps présents, dans le but si possible de s'adapter.

Contact

Gertrude Deschamps

06 82 15 29 67

deschamps@gertrude-somatotherapeute.fr

- Gestion des situations difficiles et des problématiques comportementales : attitudes professionnelles efficaces.
- Régulation : faire du « moment du repas » un moment de socialisation, de calme, de plaisir partagé.

Avant-Premières - SARL SCOP à capital variable - Coopérative d'activité et d'emploi

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 53 22 08128 22 auprès du préfet de Région Bretagne, organisme de Formation référencé au Datadock.

Siège social : Bâtiment Penhièvre - Novapôle - 2 rue de la Croix Lormel, 22190 Plérin

formations.cae22.coop