Bientraitance et aide au repas

Format :
Présentiel

Durée :
2 jours / 14 h

Référence :
SAN-BIE-1737

Public :
Tous professionnels d'EHPAD impliqués dans l'aide à la prise des repas.

Personnes en situation de handicap :
Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez faire une formation ?
Merci de bien vouloir nous contacter en amont afin d'étudier ensemble vos besoins et les solutions les plus adaptées.

Objectifs de développement des compétences :
Repenser les pratiques professionnelles pour les travailler dans une dynamique de bientraitance au quotidien au moment des repas.
Acquérir les connaissances relatives aux recommandations nationales en termes de prise en soins nutritionnelles satisfaisante pour les personnes accueillies (références aux recommandations de l'HAS et du PNNS).
Comprendre l'enjeu des différents types d'aide au repas et leur nécessité individuelle dans le cadre de la valorisation de l'autonomie de chacun.
Développer des conduites adaptées et bientraitantes face aux troubles du comportement au moment des repas.
Mobiliser les forces de proposition individuelles et collectives afin d'établir les principes fondamentaux des valeurs indispensables à la bientraitance des publics fragilisés dans le cadre de l'alimentation.

Pré-requis :
Aucun pré-requis n'est nécessaire pour cette formation.

Méthodes Pédagogiques mobilisées :
Les prestations de formation sont assurées par des formateurs professionnels qui utilisent des moyens pédagogiques adaptés.
Dans le cadre de session intra entreprise, possibilité de travailler sur vos projets afin de répondre à vos besoins spécifiques. Supports de cours pédagogiques imprimés et/ou numérisés.

Répartition du temps (environ) :
Théorique 45%, Pratique 55%

Modalités d'évaluation :

1 - Questionnaire d'évaluation à chaud rempli par le stagiaire en fin de formation.
2 - Questionnaire d'évaluation à froid de la mise en oeuvre des compétences, rempli par le stagiaire environ 6 mois après la fin de formation.

Moyens techniques mobilisés :

En présentiel :
- Salle(s) de cours équipée(s) des moyens audiovisuels (vidéoprojecteur + écran) avec le matériel adapté à la formation. Pour cette formation, un ordinateur par stagiaire est nécessaire équipé du logiciel. Nous pouvons le fournir au besoin sur simple demande.
- Supports de cours pédagogiques imprimés et/ou numérisés.

A distance ou en formation mixte :
- Un ordinateur pour chaque stagiaire équipé d'une webcam, d'un micro, d'une connexion haut débit, du logiciel objet de la formation et ayant un outil de visio-conférence installé en amont.
- Support de cours numérique fourni par nos soins.

Assistance technique et pédagogique :

En présentiel : Assistance technique et pédagogique assurée par nos formateurs.

A distance ou en formation mixte :
L'assistance technique est assurée par nos équipes par mail ou par téléphone au 05 24 61 30 79.
Nos formateurs assurent l'assistance pédagogique en mode synchrone durant les face à face à distance.

Modalité et délai d'accès à la formation :

Sur inscription.
UNIVERS FORMATION s'engage à prendre en charge votre demande sous un délai de 48h et à proposer des dates d'entrée en formation sous un délai de 15 jours, en fonction de vos disponibilités et de celles du formateur pressenti.
Votre rapidité de réponse sur toutes les questions administratives et questionnaires de positionnement permettra d'accélérer le démarrage de votre formation.

Tarif :

Nous contacter pour devis personnalisés.

Programme de la formation

Objectifs spécifiques JOUR 1

Cibler les besoins alimentaires et l'aide nécessaire de la personne accueillie en fonction de ses caractéristiques (référence HAS, PNNS et Décret du 30/01/2012)
Evaluer l'importance du rôle du professionnel dans la prise alimentaire des personnes accueillies
Comprendre les troubles pouvant engendrer des attitudes non bientraitantes de la part de l'équipe professionnelle
- Matin (3.5h) de 9h00 à 12h 30

1. Les besoins alimentaires de la personne accueillie et les problématiques rencontrées par l'équipe d'accompagnement

Présentation de la formation et des participants.
Les besoins spécifiques de la personne âgée ou handicapée: approche qualitative et quantitative du besoin calorique (intégration des recommandations HAS + PNNS + Décret 30/01/2012) + données épidémiologiques.
Les troubles physiologiques, cognitifs et praxiques induits par l'âge et/ou le handicap et leurs conséquences sur l'alimentation et les réactions des aidants professionnels.
Les groupes alimentaires, leurs apports et les carences engendrées par un déficit en nutriments.
- Après-midi (3.5h) de 13h 30 à 17h00

2. Réflexion autour de la symbolique du repas, les aides à proposer et les comportements inappropriés

Enjeux sociologiques du repas selon les générations
Le repas en collectivité : ses contraintes, ses bénéfices, dimension culturelle de l'alimentation et représentations de l'aliment
La relation soignant/soigné : un déséquilibre à intégrer pour mieux prendre en soins
Evaluer la priorité à apporter au repas : garantir la quantité calorique / faire du repas un moment de plaisir partagé : travail autour de cas concrets évoqués par les stagiaires, analyse des pratiques professionnelles et apports liés aux bonnes pratiques

Objectifs spécifiques JOUR 2

Comprendre l'impact des attitudes soignantes sur la prise alimentaire des personnes accueillies
Comprendre l'enjeu des différents types d'aide au repas et leur nécessité individuelle dans le cadre de la valorisation de l'autonomie de chacun
Analyser les pratiques professionnelles afin de valoriser les attitudes bientraitantes et de modifier celles pouvant engendrer une souffrance des personnes accueillies lors du service des repas ou de la prise alimentaire
Elaborer et structurer les attitudes bientraitantes et favoriser leur mise en oeuvre auprès des bénéficiaires selon l'aide à apporter
- Matin (3.5h) de 9h00 à 12h30

3.Appréhender les contraintes liées à la vie en collectivité et à la perte d'autonomie relative à l'âge ou au handicap

Importance des conditions environnementales de la prise du repas : repas en chambre ou en salle à manger, la décoration, l'ambiance, le bruit, les mouvements, le sourire, le regard, les voisins de tables, le mobilier et les ustensiles, le positionnement?
Travail autour de cas concrets évoqués par les stagiaires : pratiques professionnelles liées à la culture, aux théories, au milieu socio-culturel et impact sur les bénéficiaires
Mise en situation réelle : atelier visant à placer les stagiaires dans des conditions proches de celles que vivent les personnes dépendantes (défaillance de la vision, de l'audition, de l'autonomie de mouvement, troubles du comportement des voisins de table)

La nécessité d'une aide au repas : réflexion d'équipe sur les différents besoins des résidents concernant l'aide extérieure ? ciblage des besoins individuels selon les cas particuliers
- Après-midi (3.5h) de 13h 30 à 17h00

4. Améliorer les pratiques professionnelles grâce à la réflexion autour de la constitution de fiches basées sur la qualité de la relation au moment des repas et aux attitudes bientraitantes à développer

Les différents types d'aide au repas : les aides partielles / l'aide totale
La difficulté d'acceptation de l'aide extérieure : techniques de communication adaptées, la compréhension face au refus d'aide
- Questions diverses

Nous contacter :

UNIVERS FORMATION : 05 24 61 30 79

Version mise à jour le 21/12/2023