



FORMATION 08 · COMPÉTENCES TRANSVERSALES ET CARRIÈRE

Nutrition et Aide à l'Alimentation *des Personnes Âgées et Dépendantes*

Bien manger, c'est bien vivre : une journée pour transformer le temps du repas en moment de plaisir et de sécurité.

PUBLIC Aides-soignant(e)s, AES, Personnel de restauration

DURÉE 7h

FORMAT Présentiel, atelier

RYTHME 1 jour

SESSION Dates fixées avec les participants intéressés

— LES + DE LA FORMATION

Ce qui fait *la différence*

Une équipe réunie

Soignant(e)s et personnel de restauration autour d'un même objectif.

Des repères concrets

Sur la dénutrition, les textures modifiées et les troubles de la déglutition.

Une dégustation encadrée

De textures modifiées, pour vivre l'expérience du côté de la personne accompagnée.

Des outils réutilisables

Fiches de repérage de la dénutrition, prêtes dès le lendemain.

— EN RÉSUMÉ

D'un coup d'œil

Journée de 7h en format atelier, réunissant aides-soignant(e)s, AES et personnel de restauration autour de la nutrition et de l'aide à l'alimentation des personnes âgées et dépendantes.

— PRÉ-REQUIS D'INSCRIPTION

Qui peut s'inscrire ?

Aucun prérequis. Formation particulièrement recommandée pour les équipes travaillant en binôme soin / restauration.

— SPÉCIFICITÉS DE LA FORMATION

Ce qu'il faut *savoir*

- Approche pluridisciplinaire associant équipes soignantes et personnel de restauration.

- Dégustation encadrée de textures modifiées (mixé, haché, moulin) pour une prise de conscience sensorielle.
- Fiches pratiques par pathologie (diabète, dysphagie, dénutrition) remises à chaque participant(e).

— PROGRAMME DE LA FORMATION

Le déroulé, étape par étape

MATIN · 3H30

Repérer et comprendre

Repérer la dénutrition et ses conséquences chez la personne âgée — Bases de la diététique adaptée au grand âge et à la dépendance.

APRÈS-MIDI · 3H30

Adapter et sécuriser

Textures modifiées et troubles de la déglutition — Aider à l'alimentation dans le respect du rythme et de la dignité de la personne.

— OBJECTIFS RECHERCHÉS

À la fin de la formation, *le/la stagiaire sera capable de*

- ✓ Repérer les signes précoces de dénutrition chez une personne âgée ou dépendante.
- ✓ Adapter les textures et les menus aux capacités de mastication et de déglutition de la personne.
- ✓ Sécuriser le temps du repas et prévenir les risques de fausse route.
- ✓ Accompagner l'alimentation dans le respect du rythme, des goûts et de la dignité de la personne.
- ✓ Coordonner ses pratiques avec l'équipe de restauration pour une prise en charge cohérente.

— COÛT & FINANCEMENT

Une formation *accessible*, quel que soit votre statut

Durée totale de la formation

7h

Le coût de cette formation est établi **sur devis**, en fonction du nombre de stagiaires et de la structure d'accueil (intra-établissement) ou de la session ouverte (Grenoble ou Valence). L'École pour CELLES, organisme de formation certifié Qualiopi, vous accompagne dans le montage du dossier de financement.

OPCO Santé

L'ensemble des actions du catalogue est éligible à une prise en charge par l'OPCO Santé pour les structures relevant du secteur médico-social.

Plan de développement

Formation mobilisable dans le cadre du plan de développement des compétences de votre établissement ou service.

CPF & financement individuel

Pour les stagiaires souhaitant se former à titre individuel, un devis personnalisé et un accompagnement au montage du dossier sont proposés.

— DÉBOUCHÉS & ORIENTATION

Et *après* ?

Une formation qui contribue directement à la prévention des complications liées à la dénutrition et aux fausses routes, un enjeu de qualité et de sécurité majeur en établissement.

Parlons de votre *projet*

Un premier échange gratuit, sans engagement.

ADRESSE

343 chemin des Clos Est, 38160 SAINT ROMANS

TÉLÉPHONE

07 89 20 99 24

COURRIEL

fred@lecolepourcelles.fr

