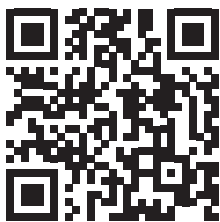


Thématique :



**LE MANGER MAIN : L'ACCOMPAGNEMENT
DU REPAS CHEZ LA PERSONNE ÂGÉE –
ALLIER SÉCURITÉ, PLAISIR ET DIGNITÉ**



INSTITUT DE FORMATION FREEFORMA

VOTRE FORMATION CONTINUE

iff-formation.fr

DESCRIPTION DE LA FORMATION

Vous accompagnez chaque jour des personnes âgées et souhaitez **transformer le moment du repas** en un **véritable instant de plaisir, de sécurité et de respect** ? Cette formation est faite pour vous !

Elle vous permettra de mieux comprendre les difficultés rencontrées par les personnes âgées : **perte du goût ou de l'odorat, troubles de la déglutition, isolement ou deuil**. Vous apprendrez à **identifier les signes d'alerte**, à adapter les textures et régimes alimentaires, et à créer un environnement serein favorisant l'appétit et la convivialité.

Au programme : postures adaptées pour **prévenir les fausses routes, respect des règles d'hygiène, compréhension des besoins nutritionnels** et techniques pour redonner du sens au repas. La **réalisation de menus adaptés** aux personnes qui ne sont pas en capacité de manger à l'aide de couverts.

Une formation essentielle pour **allier bienveillance, savoir-faire et prévention**, au service du bien-être et de la dignité des personnes que vous accompagnez.



DURÉE : 14h - 2 jours.

Les demi-journées peuvent être consécutives, ou fractionnées selon les besoins et les contraintes de l'entreprise (planning, congés, etc.).



EFFECTIF

6 à 15 personnes.



PRÉREQUIS

Aucun.



INTERVENANT

Formateur qualifié.



PUBLIC CIBLÉ

Tous publics.



ÉLÉMENTS DE CONTENU LIÉS AUX OBJECTIFS

OBJECTIF 1 :

Comprendre la notion du vieillissement normal et du fonctionnement cérébral de base.

CONTENU LIÉ :

Le contenu présente les définitions clés du vieillissement et explique les fonctions cognitives.

OBJECTIF 2 :

Analyser et Identifier les altérations physiologiques liées à l'avancée en âge et la gestion de la douleur.

CONTENU LIÉ :

Il s'agit de reconnaître les changements physiques et de comprendre la définition subjective et émotionnelle de la douleur.

OBJECTIF 3 :

Évaluer les causes et les conséquences psychologiques et sociales du vieillissement.

CONTENU LIÉ :

Le contenu détaille les mécanismes de progression vers la dépression et l'isolement, y compris la reconnaissance des plaintes somatiques chez le sujet âgé dépressif.

OBJECTIF 4 :

Appliquer les mesures de prévention et les bonnes pratiques pour créer un environnement serein et sécurisé lors de la prise des repas.

CONTENU LIÉ :

Mettre en œuvre des actions et des ateliers pratiques sur l'aide à l'alimentation et la préparation de plats salés adaptés au manger main.

OBJECTIF 5 :

Expliquer le rôle essentiel de l'alimentation pour le maintien de la santé, le bien-être et la connaissance des groupes d'aliments.

CONTENU LIÉ :

Déterminer comment l'alimentation contribue à une vie normale et au bien vieillir. Le contenu définit les rôles des 7 groupes d'aliments et les missions de l'aidant.

OBJECTIF 6 :

Distinguer les caractéristiques et les indications des principaux régimes alimentaires.

CONTENU LIÉ :

Être capable d'associer un régime spécifique à la pathologie correspondante.

ÉLÉMENTS DE CONTENU LIÉS AUX OBJECTIFS

OBJECTIF 7 :

Garantir l'équilibre nutritionnel et le plaisir en appliquant les règles strictes d'hygiène et de sécurité lors de la préparation des repas.

CONTENU LIÉ :

Mettre en pratique l'hygiène de base et concevoir des menus qui tiennent compte des capacités, des besoins nutritionnels, de la pathologie, ainsi que des goûts de la personne.

OBJECTIF 8 :

Évaluer les mécanismes anatomiques de la déglutition et diagnostiquer les signes d'alerte de la dysphagie et de la fausse route.

CONTENU LIÉ :

Décrire la déglutition et la dysphagie. Le contenu met en évidence les causes et les signes d'alerte qui nécessitent une prise en charge pluridisciplinaire. Mise en place d'ateliers de préparation de plats sucrés adaptés au manger main.

VOTRE INTERLOCUTRICE DIRECTE

Leïla Belaïd,
Responsable formations continues



06 52 98 93 52
contact@iff-formation.fr

A votre écoute du lundi au jeudi de 10h à 18h
et le vendredi de 9h à 17h.



TARIF

Inter-entreprise : 280€ net de taxe,
prix par jour et par personne.

Intra-entreprise : Sur devis,
nous contacter : 04 91 26 27 09.



CONTACT

SAS EPSA

IFF Institut de Formation Freeforma
04 91 26 27 09
contact@iff-formation.fr
iff-formation.fr
SIREN : 849469325

ACCÈS AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Cette formation peut être adaptée aux personnes en situation de handicap.

Pour obtenir des informations, sollicitez notre référent par e-mail :
contact@iff-formation.fr

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation sommative (initiale & finale).

Évaluations formatives au cours de la formation par des mises en situation.

Quiz et/ou QCM.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Méthodes actives et expositives interactives :

Échanges sur les expériences vécues avec recherche de remédiation.

Mises en situation à partir de cas concrets (exercices, jeux de rôle, travaux de groupe).

Documents pédagogiques, diaporama détaillé et illustré.

Matériels spécifiques à usage professionnel.

MODALITES ET DELAIS D'ACCÈS

Modalités : nous contacter : contact@iff-formation.fr

Délais d'accès : date selon la disponibilité du formateur.