



DECIMA FORMATION

DURÉE	14 heures, soit 2 jours
FORMATEUR	Psychologue clinicienne exerçant en EHPAD, spécialisée en gériatrie
MOTS CLEFS	SERVICE / REPAS / ACCOMPAGNEMENT / TROUBLES COGNITIFS
TYPE	INTER / INTRA (calendrier à votre convenance)
TARIF	Nous consulter

ACCOMPAGNER LES REPAS DES RESIDENTS ATTEINTS DE TROUBLES COGNITIFS

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Identifier l'impact d'un état démentiel sur la perception du temps du repas
- Comprendre les enjeux du rituel culinaire
- Identifier le rôle du professionnel dans l'aide au repas
- Personnaliser l'accompagnement en s'appuyant sur le projet personnalisé et des outils supports
- Respecter les règles d'hygiène

PUBLIC CONCERNE ET EFFECTIF

AS, IDE, ADV, en contact quotidien avec les résidents* / groupe de 6 à 10 participants

* Vous êtes en situation de handicap, contactez-nous afin que nous organisions au mieux votre accueil et la formation.

PRE-REQUIS

Maîtriser la langue française, orale et écrite

PROGRAMME DE LA FORMATION

Rappels

- Le Résident : Eléments de base sur l'alimentation, les régimes et les textures

Définir un cadre commun

- Recueillir les représentations de chacun sur la qualité de service, en faisant appel au vécu professionnel

Présentation/rappel des conséquences d'une démence sur la perception du repas

- L'oubli des horaires de repas et le sentiment d'avoir déjà mangé
- Les difficultés à exprimer un besoin alimentaire / à respecter les rituels sociaux relatifs au repas / à reconnaître les aliments présentés / à identifier, manier les objets relatifs à la l'alimentation (couverts, etc...)

Comprendre les principes du repas à visée thérapeutique

- Favoriser la prise alimentaire du résident dément
- Maintenir l'autonomie et prévenir la dépendance du résident
- Maintenir un contexte relationnel satisfaisant pour le résident
- Susciter/maintenir l'envie, le plaisir, le désir de manger
- Limiter l'apparition des troubles du comportement durant les temps de repas

Travailler sur l'ambiance de la salle à manger

- Calme
- Confort
- Accueil : le dressage des tables respecte les rituels habituels
- Fonctionnalité

La place et le rôle des soignants

- Ne plus « faire manger » les résidents mais « manger avec les résidents »
- Le soignant acteur central du repas : accueillir le résident, présenter le repas, prendre son repas avec les résidents, solliciter/favoriser les échanges, maintenir l'autonomie

Les moments clés d'un repas thérapeutique

- Avant le repas
- Présenter le menu et le valoriser
- Préparer la salle de repas
- L'installation des résidents
- La disposition des tables : table unique ou petits groupes ?
- Le respect des choix du résident
- La recherche du maintien des relations sociales
- Les conflits entre résidents
- Le service du repas : éléments à rechercher
- Inciter les résidents à exprimer des choix
- Individualiser le service

DECIMA FORMATION est une entité du RÉSEAU OMERIS

Raison sociale : DECIMA FORMATION — SARL au capital de 1000€ — Enregistré au RCS de LYON 488.584.541

Siège social : 22 RUE PASTEUR 69300 CALUIRE — T. 04 72 60 14 77 — contact@decima-formation.fr

Code NAF : 8559A — N° de déclaration d'activité : 82 69 09186 69 — N° de TVA intracommunautaire : FR 21 488 584 541 00012

www.decima-formation.fr

màj : 02/09/2021

- Porter attention à la qualité des mets servis (saveur, texture, température, ...)
- Organiser le service pour limiter les déplacements
- Durant le repas : les difficultés fréquentes
- La gestion des erreurs (le résident verse de l'eau dans son assiette, le résident se peigne avec sa fourchette)
- La gestion des résidents qui mangent avec les doigts
- La gestion des refus et déambulations
- L'accompagnement des résidents les plus dépendants
- La fin du repas
- Respecter le rythme des résidents
- Inviter les résidents à débarrasser un minimum
- Repérer les habitudes des résidents (chambre, salon, toilettes, ...)
- Débarrassage et rangement de la salle de repas uniquement en fin de repas

La fin de service

- Les reliefs alimentaires
- La gestion des restes non servis
- Les contrôles et la traçabilité associés
- Notions fondamentales d'hygiène des locaux

Synthèse et regroupement des idées

- Rédiger les 10 points clés de l'accompagnement du repas

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance d'apports théoriques (présentation Power Point) et de mises en situation. Livret pédagogique.

- Mise en situation 1 : « inviter un résident à venir manger »
- Mise en situation 2 : « Etre installé à table et savoir « lancer » les échanges, susciter les interactions entre les résidents »
- Mise en situation 3 : « Accompagner et rassurer un résident en difficulté devant son repas (présenter le plat, montrer les couverts, réactiver les praxies)
- D'autres mises en situation pourront être abordées à la demande des participants.

EVALUATION

Bilan oral de fin de formation en présence du formateur, du responsable de l'établissement et des participants

Réalisation d'une enquête de satisfaction permettant de mesurer pour chacun des stagiaires l'atteinte des objectifs et la possibilité d'appliquer les savoirs et les savoirs faire transmis en situation réelle.

VALIDATION DE LA FORMATION

Les acquis sont évalués lors de mises en situation simulées.

Attestation de formation