

# 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](http://formations.cae22.coop)