



LE TEMPS DU REPAS : UN MOMENT DE CONVIVIALITE

➤ Public :

L'ensemble des professionnels intervenant auprès des personnes âgées en établissement.

➤ Durée :

2 jours de formation, soit 12 heures.

➤ Prérequis :

Aucun prérequis n'est nécessaire.

➤ Tarif :

Devis sur demande pour les formations en intra établissement.

Les frais de déplacement, d'hébergement et de restauration seront ajoutés aux frais pédagogiques.

➤ Objectifs :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de **faire du moment du repas un temps convivial pour les personnes âgées mais également pour les équipes :**

- ✓ Identifier les enjeux liés à la nourriture pour la personne âgée en établissement,
- ✓ Repréciser la place et l'importance du repas pour la personne âgée,
- ✓ Appréhender les besoins nutritionnels des personnes âgées,
- ✓ Acquérir les attitudes et comportements entraînant personnalisation, respect et convivialité.

➤ Contenu :

L'ensemble des deux journées de formation seront organisées avec les exemples des situations concrètes vécues par les stagiaires.

Cette formation s'articule entre des temps théoriques et des temps pratiques. L'objectif de nos formations est de permettre aux stagiaires d'éprouver les contenus. Il est donc important de les vivre en les mettant en situation au travers d'exercices variés.

- 1) Le vieillissement physiologique :
 - a) Les besoins nutritionnels et les recommandations,
 - b) La déshydratation et la dénutrition,
 - c) Les pathologies liées à la nutrition et à l'alimentation :
 - i) Les troubles de la déglutition,
 - ii) Les troubles du transit,

Adimpletionum – ZAE TECNOSUD – 280 rue James WATT – 66100 PERPIGNAN

Tél. : 07 86 15 27 25 ou 06 07 04 37 68 – Fax : 04 11 81 97 71 – mail : contact@adimpletionum.fr www.adimpletionum.fr

SAS au capital de 1 100,00 € - SIRET 820 322 030 00017 – RCS PERPIGNAN – Code APE 8559 A

Numéro de déclaration d'activité : 76 66 02008 66 – Validé DATADOCK

TVA intracommunautaire : FR54 820 322 030



- iii) Diabète, cholestérol, ...
- 2) Les enjeux relationnels autour du repas :
 - a) Pour l'établissement : un enjeu de qualité à plusieurs titres :
 - i) Santé,
 - ii) Bien-être,
 - iii) Prestations commerciales.
 - b) Pour les résidents :
 - i) Un temps qui organise la journée,
 - ii) La capacité à exister : dire non, ou exprimer un mécontentement.
- 3) Comment faire de ce temps un moment apprécié de tous : résidents et professionnels ?
 - a) L'organisation environnementale : travailler sur l'aménagement,
 - b) L'accueil : une phase clé,
 - c) La gestion des tensions : décoder les comportements et ajuster sa relation.
- 4) Une application collective des « bonnes pratiques » :
 - a) Le repas : un temps d'animation,
 - b) Faire du temps du repas : un projet d'équipe.
- 5) Les techniques physiques à ne pas oublier : la prévention des douleurs musculo-squelettiques :
 - a) Le positionnement,
 - b) La posture.

➤ Moyens / Méthodes pédagogiques, techniques :

- Séances de formation en salle avec diaporama (apports théoriques) : le dossier sera remis aux stagiaires à l'issue de la formation.
- Présentation de Vidéos, ou de textes.
- Études de vignettes cliniques à partir des situations apportées par les participants.

Mises en situations professionnelles (utilisation des outils du théâtre) et analyse de la pratique professionnelle.

➤ Suivi et évaluation :

- Un questionnaire sur les attentes et l'adaptation de la formation aux besoins des stagiaires sera adressé 3 semaines avant le début de la formation.
- Un test de connaissances (QCM) en début de formation, et en fin de formation permettra d'évaluer le niveau de connaissances acquises au cours de la formation.
- En fin de formation un document d'acquisition des compétences sera remis aux stagiaires.
- Les mises en situation, les jeux pédagogiques permettront également d'évaluer les compétences acquises.
- Une fiche d'évaluation sur le déroulé et l'appréciation des stagiaires sera également diffusée en fin de formation.

Adimpletionum – ZAE TECNOSUD – 280 rue James WATT – 66100 PERPIGNAN

Tél. : 07 86 15 27 25 ou 06 07 04 37 68 – Fax : 04 11 81 97 71 – mail : contact@adimpletionum.fr www.adimpletionum.fr

SAS au capital de 1 100,00 € - SIRET 820 322 030 00017 – RCS PERPIGNAN – Code APE 8559 A

Numéro de déclaration d'activité : 76 66 02008 66 – Validé DATADOCK

TVA intracommunautaire : FR54 820 322 030



Adimpletionum

Vous accompagner au quotidien



- Un questionnaire d'étude d'impact sera adressé aux stagiaires plusieurs semaines après la formation,
- Un questionnaire retour client sera adressé au commanditaire plusieurs semaines après la formation.

➤ Qualité du ou des formateur(s) :

Cette formation peut-être coanimée par deux formateurs : le premier est issu du secteur médico-social et gériatologique, et le second est un comédien formateur.

➤ Délai d'accès et accessibilité :

Nous nous engageons à vous transmettre un devis et une proposition adaptée dans les 5 jours ouvrés qui suivent votre demande (mail et téléphone). Une fois le devis validé, nous organiserons avec vous au sein de vos établissements la formation pour les formations en intra.

Pour les personnes handicapées, quel que soit le type de handicap nécessitant une adaptation de la formation, merci de nous contacter en amont de la formation.

➤ Des informations qui peuvent également vous intéresser :

[Formation oser la relation pour une juste distance,](#)

[Formation le travail de nuit,](#)

[Formation le vieillissement des personnes âgées les clés indispensables](#)

Et des temps de parole pour vos équipes : [l'analyse de la pratique professionnelle](#)

Adimpletionum – ZAE TECNOSUD – 280 rue James WATT – 66100 PERPIGNAN

Tél. : 07 86 15 27 25 ou 06 07 04 37 68 – Fax : 04 11 81 97 71 – mail : contact@adimpletionum.fr www.adimpletionum.fr

SAS au capital de 1 100,00 € - SIRET 820 322 030 00017 – RCS PERPIGNAN – Code APE 8559 A

Numéro de déclaration d'activité : 76 66 02008 66 – Validé DATADOCK

TVA intracommunautaire : FR54 820 322 030