

NUTRITION DE LA PERSONNE ÂGÉE EN EHPAD

- PROGRAMME 2 JOURS** 2.
- PROGRAMME 1 JOUR** 3.
- FORMATRICE** 4.
- MEDO, ORGANISME DE FORMATION** 5.
- CONTACT** 6.



ACCOMPAGNEMENT DU TEMPS DU REPAS EN EHPAD



Présentiel



Entre 8 et 14 personnes



14H - 2 jours

PROGRAMME

JOUR 1

Partie 1 : Séquence d'ouverture

Présentation de la formation et du groupe
Recueil des attentes

Partie 2 : Rappel des bases de la nutrition de la personne âgée

Les bases de la nutrition : les macro et les micro nutriments, les groupes d'aliments
La structure du repas et les recommandations nationales
Le vieillissement et les besoins spécifiques de la personne âgée

Partie 3 : Les risques nutritionnels chez la personne âgée

La dénutrition et la sarcopénie, prise en charge et prévention
Les troubles de la déglutition et l'adaptation de l'alimentation
Les pathologies neurologiques et leur impact sur la prise alimentaire
Diabète, troubles du transit et autres pathologies

JOUR 2

Partie 4 : L'accompagnement du temps du repas

Le déroulement du temps du repas : attitudes relationnelles adaptées au cours des repas et comportements aidants
Faire face à la baisse de l'appétit, au refus alimentaire et autres situations complexes
Prise en charge du patient désorienté au moment du repas

Partie 5 : Séquence de clôture

Evaluation des acquis transposables dans ses pratiques et de la satisfaction des participants

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les bases de l'alimentation adaptée à la personne âgée
- Prévenir et prendre en charge les risques nutritionnels chez la personne âgée : dénutrition, sarcopénie, troubles de la déglutition
- Améliorer sa posture de soignant dans l'accompagnement du temps du repas

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Support d'étude de cas
- Livret alimentation de la personne âgée
- Travail collaboratif d'amélioration de pratique

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Méthode pédagogique interactive, pédagogie inversée sollicitant la participation des stagiaires et faisant appel à leur expérience et leur vécu

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis
- Evaluation de l'amélioration des pratiques professionnelles
- Evaluation de la satisfaction

PUBLIC

Toute personne intervenant sur le temps du repas en EHPAD :

- IDE
- Aide-soignant
- AMP
- Agents de restauration
- etc.

PRÉ-REQUIS

Travailler à l'accompagnement du temps du repas en EHPAD

DATES

à définir

Formation adaptée et accessible aux personnes en situation de handicap

TARIF (€ TTC)

350€ / participant
(nombre minimum : 8 participants)

ACCOMPAGNEMENT DU TEMPS DU REPAS EN EHPAD



Présentiel



Entre 8 et 14 personnes



7H - 1 jour

PROGRAMME

JOUR 1

Partie 1 : Séquence d'ouverture

Présentation de la formation et du groupe
Recueil des attentes

Partie 2 : Rappel des bases de la nutrition de la personne âgée

Les bases de la nutrition : les macro et les micro nutriments, les groupes d'aliments
La structure du repas et les recommandations nationales
Le vieillissement et les besoins spécifiques de la personne âgée

Partie 3 : Les risques nutritionnels chez la personne âgée

La dénutrition et la sarcopénie, prise en charge et prévention
Les troubles de la déglutition et l'adaptation de l'alimentation
Les pathologies neurologiques et leur impact sur la prise alimentaire

Partie 4 : Mise en situation et cas pratiques

Adaptation des menus
Stratégie de prise en charge

Partie 5 : Séquence de clôture

Evaluation des acquis transposables dans ses pratiques et de la satisfaction des participants

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre les bases de l'alimentation adaptée à la personne âgée
- Appréhender les risques nutritionnels chez la personne âgée : dénutrition, sarcopénie, troubles de la déglutition
- Intégrer ces connaissances dans sa pratique quotidienne pour contribuer à la prévention des risques nutritionnels.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Support d'étude de cas
- Livret alimentation de la personne âgée
- Travail collaboratif d'amélioration de pratique

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Méthode pédagogique interactive, pédagogie inversée sollicitant la participation des stagiaires et faisant appel à leur expérience et leur vécu

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis
- Evaluation de l'amélioration des pratiques professionnelles
- Evaluation de la satisfaction

PUBLIC

Toute personne intervenant sur le temps du repas en EHPAD :

- IDE
- Aide-soignant
- AMP
- Agents de restauration
- etc.

PRÉ-REQUIS

Travailler à l'accompagnement du temps du repas en EHPAD

DATE

à définir

Formation adaptée et accessible aux personnes en situation de handicap

TARIF (€ TTC)

190€ / participant
(nombre minimum : 8 participants)

FORMATRICE

Virginie PENCRECH

Diététicienne-nutritionniste diplômée

Formatrice expérimentée auprès des professionnels du secteur médico-social
Ancienne coordinatrice en nutrition au sein de structures de soins à domicile et d'EHPAD

Approche pédagogique :

- Contenu actualisé selon les recommandations (HAS, GEMRCN)
- Méthodes actives : études de cas, mises en situation, échanges d'expérience
- Adaptabilité : prise en compte des spécificités de chaque structure

Compétences clés :

- Expertise en nutrition de la personne âgée et en prévention de la dénutrition
- Solide expérience de terrain en EHPAD et dans l'accompagnement des équipes pluridisciplinaires
- Animation de formations en intra-établissement : pédagogie participative, basée sur des situations concrètes
- Aptitude à créer une dynamique de groupe bienveillante et professionnelle



Ses atouts :

- **Approche concrète**, adaptée aux réalités de terrain
- Bonne connaissance des **équipes pluridisciplinaires**
- **Pédagogie dynamique et participative**

MEDO, ORGANISME DE FORMATION

QUI SOMMES-NOUS ?

MEDO est un **organisme de formation certifié Qualiopi**, acteur rennais engagé auprès des professionnels de santé et des structures médico-sociales.

Nous concevons et animons des **formations sur-mesure**, construits avec des **experts de terrain** pour **répondre concrètement aux enjeux des soignants**.

NOS DOMAINES D'EXPERTISE

- Nutrition et alimentation
- Plaies et cicatrisation
- Prise en charge de la douleur
- Communication, posture professionnelle et travail en équipe

NOS ENGAGEMENTS

- ✓ **Pertinence pédagogique** : des formations adaptées aux réalités du quotidien en établissement
- ✓ **Intervenants de terrain** : nos formateurs sont tous des professionnels en exercice ou ayant une expérience significative dans leur domaine
- ✓ **Souplesse d'organisation** : formations en intra, inter, présentiel, distanciel ou hybride
- ✓ **Accompagnement complet** : aide à la mobilisation des financements (OPCO, autofinancement, DPC)
- ✓ **Amélioration continue** : évaluations à chaud et à froid, ajustement des contenus, retours réguliers

CONTACT

Nous sommes à votre disposition pour échanger sur vos besoins.

- **Pour toute interrogation :**

Gwendoline BOUILLON
Responsable Formation MEDO
g.bouillon@medo-presta.com
06 74 26 44 17

