L'accompagnement autour du repas des résidents d'un EHPAD

Le repas, pour tout être humain, remplit une fonction médicale de prévention de la malnutrition en prenant en compte, par exemple, des risques d'incidents comme celle de la déglutition.

Une alimentation équilibrée, variée et adaptée aux besoins de la personne est vitale pour la santé et le bien-être de celle-ci.

Pour une personne âgée vivant en EHPAD, cette nécessité médicale (To cure) de se nourrir demande autre chose. Celle-ci à besoin de se sentir humaine, car elle a son propre rythme de vie. (To care)

Ce programme à pour objectif de permettre aux soignants d'appréhender le repas comme un accompagnement.

En effet, le repas est l'un des moments clefs de la vie d'un résident en EHPAD.
Rendre cet instant convivial, en lui donnant tout les attributs d'une activité à part entière et de qualité, est primordial à leur qualité de vie.

Cette formation apporte des réflexions et des outils, pour orienter ce moment vers un accompagnement des résidents, qui n'est pas seulement une prise en soin non médicamenteuse.

CATÉGORIE PROFESSIONNELLE

* Soignants en EHPAD

CONCEPTEUR – FORMATEUR

Président de l'A.A.F.C
Directeur général et Président fondateur de l'Association Alzheimer Domicile.
Ancien directeur d'un EHPAD avec unité Alzeihmer
Créateur des concepts :
– L'Accueil de Jour à Domicile pour les maladies dégénérescentes
– L'offre de répit pour les aidants (Marque déposé à l'INPI)

Formations spécifiques suivies : – Gérontologie – La maladie d'Alzheimer – Stimulation des personnes désorientées – Communication avec la personne désorientée – Relation d'aide et estime de soi – Soins relationnels – Familles et maladies graves.

METHODE – MODE D'EXERCICE DU PARTICIPANT

L'accompagnement autour du repas des résidents d'un EHPAD

Méthode démonstrative.

Mode d'Exercice du Participant : Formation présentielle.

> Un support de formation est remis à chaque participant.

CONTENU

ACQUISITION ET PERFECTIONNEMENT DES CONNAISSANCES

REFERENCES

1ere partie : L'enjeu du repas

– Un moment privilégié
– La place du repas dans la journée
– Repas et rituel – Repas et soin – Repas et communication

2eme partie : La notion de nutrition, de dénutrition et de déshydratation

– Définition
– Les apports nécessaires,
– Les signes d'alertes :
*Les signes cliniques
*Les facteurs sociologiques et environnementaux
*Les facteurs médicaux
– Les dispositifs à mettre en place
– Le finger-food
– L'évaluation :
*En amont : Le MNA, l'IMC, la grille des capacités préservées
*Au quotidien : Suivi du poids, suivi alimentaire
– Présentation et suivi des protocoles
– Compléments d'information
– Les troubles de la déglutition
– La santé bucco-dentaire

3eme partie : L'accompagnement

– Présentation
– Les besoins
– La pyramide de Maslow
– Les bonnes pratiques :
*L'hygiène
*Des idées reçues
*Comment F A I R R E ?
*Le plan de table – La table dressée
*L'aide au repas – Les spécificités de la maladie d'Alzheimer

L'accompagnement autour du repas des résidents d'un EHPAD

4eme partie : La communication

– Présentation
– Le regard et l'approche
*La bonne distance
*Le toucher
*La tenue vestimentaire
– L'anticipation des conflits
*Pourquoi un refus ?
*L'histoire de Vie
*La stimulation
*L'incitation
*Le remerciement
– Les outils
*L'empathie
*Les émotions
*La notion de sollicitude
*La balance Bénéfice/Risque

Conclusion

Etape 3 : EVALUATION DES ACQUIS DE LA FORMATION permettant la mise en place et le suivi d'actions d'amélioration

A l'issue de la formation, des évaluations des acquis de la formation (Article L.6353-1 du CDT) et de la satisfaction seront réalisées par le formateur. Le prestataire délivrera au stagiaire une attestation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.