

VIVRE LE TEMPS REPAS DU RESIDENT POUR L'EMBELLIR

PUBLIC CONCERNE DUREE OBJECTIFS	<p>L'ensemble du personnel chargé de la restauration et du service hôtelier, soignant</p> <p>1 jour</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendre l'importance du moment du repas pour la personne âgée • Appréhender l'impact des altérations cognitives, sensorielles, motrices dans le repas du résident et le plaisir de manger • Mettre en oeuvre des stratégies d'adaptation pour faciliter l'instant repas
METHODE	<ul style="list-style-type: none"> • L'expérience de simulation consiste à revêtir une combinaison et des accessoires afin de percevoir les effets du vieillissement. Ce procédé favorise une prise de conscience des professionnels et leur permet de mieux appréhender les besoins et difficultés rencontrés par les personnes âgées dans tous les actes de la vie quotidienne • Cet outil offre la possibilité de ressentir les déficiences physiologiques liées au grand âge comme l'opacité du cristallin de l'œil, le rétrécissement du champ visuel, les maladies oculaires (cataracte, glaucome, dégénérescence maculaire...), la perte d'audition à haute fréquence - la restriction de la mobilité de la tête, les raideurs articulaires, la perte de force et diminution de l'agilité, la réduction de la coordination des mouvements, la démarche hésitante et les tremblements • Cet outil permet d'expérimenter au travers d'exercices concrets les conséquences sociales, relationnelles et émotionnelles du vieillissement des organes moteurs, sensoriels et de certaines fonctions cognitives • Cette méthode contribue à améliorer la qualité de vie des personnes âgées, car elle permet d'adapter un ensemble d'actions et de prestations à leur contexte de vie, à domicile ou en institution et de favoriser leur autonomie • Livret pédagogique
PROGRAMME	<p>Repas et personne âgée</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspects psychologiques de l'alimentation et du repas : les représentations des professionnels • La place des temps repas dans la vie des résidents : fonctions et qualité des repas • L'impact des altérations cognitives, sensorielles, motrices liées aux vieillissements normal et pathologique dans le plaisir de manger • L'importance de soigner la présentation, la qualité gustative et l'environnement pour stimuler la prise alimentaire • Le rôle des différents professionnels et des aides techniques dans l'aide au repas <p>Vivre l'instant repas : expérimentation de simulations pour appréhender un repas avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une altération visuelle - lire un menu - identifier les aliments dans l'assiette sans présentation orale repérer les couverts sur la table - manger des aliments sans couleurs appétissantes - s'installer à table • Une perte de force musculaire, une paralysie, des difficultés sensorielles et de motricité - boire un verre d'eau avec des troubles du tremblement, saisir et poser un verre à sa place sans le renverser, saisir des couverts - saisir des aliments dans l'assiette avec un bras entravé, couper une viande, ouvrir un pot de yaourt, éplucher un fruit • Des troubles de la déglutition- manger des aliments avec une sucette dans la bouche • Une altération auditive et cognitive - répondre à des consignes simples - participer à une conversation - communiquer dans un environnement bruyant • Une altération gustative - manger des aliments sans saveurs, sans textures (ex : texture gélatineuse) - goûter des aliments avec des saveurs mélangées dans l'assiette • Un environnement non adapté - être assis inconfortablement - avoir un positionnement à table non adapté : simulation dans un fauteuil roulant, sur une chaise - être à côté d'un voisin de table présentant des troubles du comportement importants - être dans un environnement bruyant avec des professionnels s'agitant dans tous les sens • Une aide professionnelle - prendre un repas avec un professionnel debout, qui donne à manger en même temps à plusieurs personnes - manger un repas à un rythme rapide sans prendre le temps de souffler entre deux cuillères, sans boire entre les bouchées - avoir un aidant professionnel qui n'échange pas, ne regarde pas dans les yeux, ne décrit pas ses actions, n'encourage pas <p>Proposer des réponses adaptées</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valoriser les aliments - couleurs contrastées - textures appétissantes - dressage des assiettes - présentation orale du menu • Faciliter l'environnement et proposer une ergonomie adaptée - mode d'affichage des menus - choix des contenants - dressage des éléments sur la table en fonction du champ visuel de la personne - proposition d'aides techniques adaptées aux pathologies - positionnement des tables, sièges, fauteuils roulants • Adapter sa posture dans la relation d'aide - positionnement juste du professionnel vis-à-vis du résident - attitudes bienveillantes axées sur l'empathie, la valorisation, l'autonomie - communications verbale et non verbale adaptées stimulant les échanges et le plaisir à manger pratique d'un toucher doux, aidant, accompagnant les gestes - • Personnaliser l'accompagnement - prise en charge individuelle de la personne accueillie et aidée - organisation institutionnelle centrée sur les désirs et besoins de la personne - respect du rythme...

FORMATEUR(S)

Psychologue gérontologue, diététicien, cadre infirmier ou de santé

1 JOUR

Capitales régionales

1 100 €

Autres villes

1 250 €

