

# METTRE EN ŒUVRE UN REPAS THÉRAPEUTIQUE

<p><b>PUBLIC CONCERNÉ</b></p> <p><b>PRÉREQUIS</b></p> <p><b>OBJECTIFS</b></p>	<p>Tout professionnel en relation avec la personne âgée</p> <p>Etre en situation d'accompagnement auprès de la personne âgée au cours du repas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendre l'intérêt et les enjeux liés à la mise en œuvre d'un repas thérapeutique pour la personne âgée</li> <li>• Identifier le rôle du professionnel dans l'aide au repas</li> <li>• Maîtriser les modalités de mise en œuvre de cette démarche thérapeutique</li> <li>• Personnaliser l'accompagnement en s'appuyant sur le projet personnalisé et des outils supports</li> <li>• Valoriser le travail pluridisciplinaire pour garantir une harmonisation de l'accompagnement</li> </ul>
<p><b>MÉTHODE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apports théoriques et pratiques</li> <li>• Réflexions en groupe</li> <li>• Exercices pratiques pour acquérir les techniques de relation d'aide au cours du repas</li> <li>• Présentation de protocoles et d'outils méthodologiques</li> <li>• Mises en pratique sous forme de jeux de rôle et de mises en situation relationnelle</li> <li>• Livret pédagogique</li> </ul>
<p><b>PROGRAMME</b></p>	<p><b>Préambule</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspects psychologiques de l'alimentation et du repas</li> <li>• Fonctions et qualité des repas</li> <li>• L'impact des altérations cognitives, sensorielles, motrices, liées aux vieillissements normal et pathologique dans le plaisir de manger et la prise alimentaire</li> <li>• Le rôle des différents professionnels dans l'aide au repas</li> </ul> <p><b>Présentation du repas thérapeutique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition</li> <li>• Public visé</li> <li>• Cadrage du périmètre d'intervention</li> </ul> <p><b>Les objectifs visés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prévenir la dénutrition en favorisant la prise alimentaire</li> <li>• Susciter le plaisir de manger par la convivialité</li> <li>• Favoriser l'autonomie du résident en valorisant ses capacités préservées</li> <li>• Développer le lien social et les interactions</li> <li>• Limiter les manifestations comportementales</li> </ul> <p><b>La place et le rôle des soignants accompagnateurs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Être ensemble, partager pour favoriser le plaisir à manger</li> <li>• Aider le résident à retrouver la spontanéité des gestes pour favoriser son autonomie</li> <li>• Utiliser l'imitation</li> <li>• Redonner sens au repas : prendre plaisir</li> <li>• Être là, observer</li> <li>• Optimiser les compétences de chacun en adoptant une posture adéquate</li> <li>• Favoriser les échanges et développer les liens</li> <li>• Apaiser les manifestations comportementales par des techniques relationnelles adaptées</li> </ul> <p><b>Les différentes formes de repas thérapeutiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Invitation à un repas : "aller au restaurant"</li> <li>• Intégration de soignants à des tables de résidents</li> <li>• Faire ensemble le repas</li> <li>• Individualiser le repas</li> </ul> <p><b>Les modalités d'organisation et de mise en œuvre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisation et structuration du repas - Présentation du menu et phase préparatoire d'avant repas</li> <li>- Modalités de service, d'aide et d'accompagnement du résident, gestion des comportements pendant le repas</li> <li>- Règles à respecter pour clôturer un repas</li> <li>• Rythmicité</li> <li>• Répartition des rôles</li> <li>• Installation du résident et qualité de l'accueil</li> <li>• Disposition, mise en place des tables et aides techniques nécessaires</li> <li>• Qualité de l'ambiance</li> <li>• Les pièges à éviter</li> </ul> <p><b>Les grilles d'observation pour appuyer la démarche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les habitudes alimentaires</li> <li>• Les comportements</li> <li>• Les compétences motrices et cognitives</li> </ul> <p><b>La place du projet personnalisé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissance du résident</li> <li>• Prise en compte de ses goûts, envies, habitudes alimentaires</li> <li>• Élaboration d'objectifs personnalisés adaptés et réalisables</li> </ul> <p><b>Le rôle de l'équipe pluridisciplinaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Harmonisation de l'accompagnement</li> <li>• Coordination des interventions</li> <li>• Évaluation et réévaluation des pratiques</li> </ul>
<p><b>FORMATEUR</b></p>	<p>Psychomotricien</p>
<p><b>2 JOURS</b></p>	
<p><b>Capitales régionales et autres villes</b></p> <p><b>2 550 €</b></p>	