

LE REPAS EN INSTITUTION : DU BESOIN FONDAMENTAL AU PLAISIR PARTAGÉ

DÉVELOPPEZ VOS COMPÉTENCES PAR LA FORMATION



PUBLIC CONCERNÉ

Personnels soignants, éducatif et personnels de cuisine, diététicien(ne)s

PRÉREQUIS

Pas de prérequis exigés pour cette formation

PROFIL DE L'INTERVENANT

Diététicien(ne), nutritionniste

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier les enjeux du repas et de l'alimentation pour la personne accueillie
- Acquérir ou actualiser les connaissances sur les conduites alimentaires et sur les principaux troubles rencontrés en établissements
- Réfléchir à la dimension éducative ou soignante du temps repas
- Concilier, dans l'organisation pluridisciplinaire du temps repas, la réponse aux besoins alimentaires et la dimension plaisir

ÉLÉMENTS DE CONTENU

1. La personne hébergée en institution et la nourriture

- Le repas comme rituel et comme rupture dans la continuité de la journée
- Le repas en collectivité et le repas éducatif
- Les facteurs influençant l'acte de manger
- Le comportement alimentaire comme mode de communication
- Les préférences et les symboles alimentaires
- La conduite alimentaire : un langage
- Troubles des conduites alimentaires : boulimie, macrophagie, régurgitation...

2. Alimentation et plaisir

- Les besoins alimentaires de l'usager
- La faim, l'appétit, la satiété
- L'environnement architectural et sonore
- Susciter l'envie
- Faire découvrir ou redécouvrir le goût des aliments

3. La pratique au quotidien : savoir favoriser une relation de qualité

- Savoir respecter le rythme de chacun dans le temps imparti au repas
- Quelle durée doit on donner au repas ?
- Quelle distance entre les repas ?
- Quelles quantités ? Quelle texture ?
- Peut on tout donner à manger ?
- Quelle attitude avoir devant un résident macrophage ou mangeant avec ses doigts : incidence des attitudes et comportement des personnel

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation s'appuiera essentiellement sur l'expérience des stagiaires afin de répondre au mieux à leur questionnement

Alterneront, selon les besoins du groupe en formation :

- Exposés théoriques
- Mise en situations pratiques
- Débats
- Analyse de cas
- Travail thématique en sous-groupe



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Un processus évaluatif complet de la réussite des objectifs de la formation :

• Recueil écrit et oral des attentes

• Feed-back tout au long de la formation

• Évaluation des connaissances acquises en fin de formation



• Bilan oral de la formation
Questionnaire de satisfaction

• Compte rendu individuel du formateur
(envoyé à l'établissement)

Le client dispose d'un interlocuteur pour échanger à tout moment sur l'ingénierie de la formation, les objectifs, les modalités de réalisation et d'organisation, les conclusions de la formation.

DÉLAIS D'ACCÈS ET ACCESSIBILITÉ AU PUBLIC

- **Pour nos formations INTRA**, les délais d'accès à la formation et l'accessibilité des publics en situation de handicap sont définis par l'établissement accueillant.
- **Pour nos formations INTER**, le planning de nos formations est accessible sur le site de l'IRFA et permet l'inscription et l'entrée en formation des publics jusqu'à la veille du démarrage de l'action.

L'ensemble de nos lieux d'accueil sont accessibles aux personnes en situation de handicap, par ailleurs un référent handicap est identifié au sein de l'organisme.

TARIFS

L'IRFA est exonéré de TVA en application de l'article 261-4-4° du Code Général des Impôts.

- **Pour nos formations Intra** : à titre indicatif, 1250 euros par jour selon les besoins de l'établissement et le profil du formateur, pour un groupe de 15 personnes maximum.
- **Pour nos formations Inter** : 960 euros.



UN PROJET DE FORMATION DANS VOTRE RÉGION ?

Contactez-nous pour une mise en relation avec nos conseillers et responsables de formation



02 33 29 66 51



infos@irfa-formation.fr