

6 - L'ALIMENTATION : MANGER AVEC PLAISIR ET SÉCURITÉ

PRÉAMBULE

Les fausses routes qui affectent le confort des personnes en situation de polyhandicap nécessitent une prévention qui exige une installation adéquate et une texture adaptée à leurs besoins impliquant la réflexion de toute l'équipe pour y parvenir et l'attention constante des soignant-e-s qui organisent les repas et aident les personnes en situation de polyhandicap à manger.

Mais, le repas est, pour tous, un temps incontournable de la vie quotidienne, il est l'occasion des rencontres, des découvertes, des échanges et des apprentissages. Pour qu'il soit, malgré les difficultés, un moment agréable et partagé, tout ce que nous ressentons et agissons quand nous mangeons requiert d'être réfléchi à partir d'expériences et d'apports théoriques.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre la physiologie de la déglutition.
- Connaître des moyens de prévention contre les fausses routes nasales et trachéales, directes et indirectes.
- Observer les capacités de la personne pour individualiser son temps de repas : installation, modification et adaptation de la texture, aide humaine et technique, environnement, rythme.

COMPÉTENCES RENFORCÉES

- Savoir juger de l'adéquation entre la texture proposée et les capacités de la personne.
- Savoir observer si l'installation de la personne à son repas lui permet de déglutir avec sécurité.

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnel-le-s (équipe de vie quotidienne, paramédicale, de cuisine, des services techniques, de direction) des établissements et des services médico-sociaux, sociaux et de santé. Formation concourant au développement et au renforcement des compétences pratiques et techniques pour l'accompagnement de proximité des personnes dépendantes, en situation de handicap, de soin et de perte d'autonomie.

PRÉ-REQUIS

- En intra : profils des bénéficiaires déterminés avec l'établissement selon les objectifs définis, la dynamique d'équipe, ...

Bénéficiaires	Professionnel-le-s du réseau de partenaire de l'ERHR Pays de Loire
Dates	28 et 29 avril 2025
Horaires	09h00- 12h30 et 13h30- 17h00
Lieu	ANGERS
Durée	14 heures / 2 jours
Effectif par session	6 mini > 12 maxi
Modalité	Présentiel
Niveau indicatif de formation	Niveau 6
Accessibilité	L'Atelier des Pratiques et les établissements d'accueil mettent à disposition des locaux adaptés à l'accueil d'un public en situation de handicap. Si besoin d'une aide technique pour le suivi de la formation, nous contacter.
Contact	0256610194 organisation@atelierdespratiques.fr www.atelierdespratiques.fr
Réf.	PRO-001019
Date proposition	Avril 2024

PROGRAMME

- Rappel de l'anatomie et de la physiologie de la déglutition à travers le travail sensori-moteur guidant les mouvements volontaires de la mastication et de la propulsion et le mouvement réflexe de la déglutition.
- Les principes de l'installation de la personne en situation de polyhandicap et du de la soignant-e, les gestes guidant les mouvements volontaires de la mastication et de la propulsion et le mouvement réflexe de la déglutition.
- La modification et l'adaptation des textures aux capacités d'alimentation.
- L'organisation des repas, le confort, l'environnement, le rythme.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Vidéoprojection de diaporama, de films et d'animations.
- Expériences sensori-motrices de dégustation.
- Apports théoriques à partir du partage des pratiques et de l'expérience.
- Discussions autour de situations de repas filmées par l'établissement.

INTERVENANTE

Valérie FAVRIL, Orthophoniste/ Formatrice et spécialiste des problèmes alimentaires : troubles de la déglutition et de l'oralité.

SUIVI & ÉVALUATION

Expériences des gestes sur soi,
Expériences sensori-motrices de dégustation., Observation de situations de repas, Questionnaire écrit.

CERTIFICAT DE RÉALISATION

UNE APPROCHE SENSORI-MOTRICE DE L'ALIMENTATION DE LA PERSONNE EN SITUATION DE POLYHANDICAP, Formation de base à la prévention des troubles de la déglutition