

METTRE EN PLACE LE MANGER MAIN EN EHPAD

Public concerné :

Equipes soignantes et hôtelières, de restauration et d'animation

Prérequis : Absence de prérequis.

Durée : 2 jours

Objectifs de la formation :

Compétence visée : S'approprier en équipe la démarche du manger mains et à accompagner au mieux les résidents dans ce mode d'alimentation.

• Aptitudes :

- Comprendre la démarche et les grands principes du « Manger Mains »
- Connaître les besoins nutritionnels de la personne âgée atteinte de troubles démentiels
- Connaître les règles diététiques et les bases de l'alimentation équilibrée chez la personne âgée.
- S'approprier les « bonnes pratiques » pour aider une personne âgée à manger.

Méthodes pédagogiques :

- Exposé du formateur, exercices pratiques.
- Utilisation de supports vidéo, Travail avec les participants sur les situations rencontrées au sein de l'établissement.
- Plan d'action pour l'établissement

Le programme : (N'hésitez pas à nous contacter, de manière à adapter ce programme au plus près de vos besoins ...)

- 1. Physiopathologie et troubles alimentaires chez les personnes atteintes de troubles psycho-comportementaux de la démence**
 - Conséquences des pathologies sur leur état nutritionnel (dénutrition, trouble de la déglutition, difficultés de mastication, risque de fausse route, malnutrition...).
 - Physiopathologie nutritionnelle - Règles diététiques et les bases de l'alimentation équilibrée chez la personne âgée.
 - A quel moment proposer le manger mains ? Comment repérer les « capacités préservées » ?
- 2. Le « Manger Mains »**
 - Intérêt et objectifs du Manger mains ; Indications thérapeutiques
 - Les préparations et formes adaptées (bâtonnets, cubes, flans, galettes...), les couleurs, les compléments nutritionnels.
 - Les différentes textures : Coupés fins, hachés, mixés, moulinés.
 - La valorisation de la présentation des aliments mixés ou moulinés - Les préparations à éviter et celles à favoriser.
- 3. Déroulement des repas et règles d'hygiène**
 - Rappel des règles d'hygiène.
 - L'installation et l'adaptation de l'environnement : disposition des tables, placement des résidents, aides ergonomiques
 - L'aide partielle à la prise des repas : la préparation des éléments, la stimulation, le manger main, l'importance de l'hydratation - L'aide totale à la prise des repas
 - Les éléments relationnels à mettre en œuvre lors du repas : La présentation du repas, favoriser le choix de la personne, etc.
- 4. Troubles de dénutrition et intérêts du Manger mains**
 - Risques de dénutrition et de déshydratation : Analyse des risques
 - Grilles d'évaluation (MNA) et bilans préventifs
 - Fiches de suivis alimentaires et d'hydratation

Modalités de validations des acquis :

- Réalisation d'un test de connaissances en amont et en aval de la formation
- Attestation de fin de formation

Contacts	Céline LISEK 06-87-43-90-76 lisekformation@gmail.com	Delphine PARIS 06-76-90-77-07 delphine80paris@gmail.com
Modalités et délais d'accès	Locaux mis à disposition par l'établissement, accessibles aux personnes en situation de handicap, et permettant la distanciation entre participants. En cas de besoins spécifiques, nous contacter. Matériel (PC, vidéoprojecteur) du formateur. Adaptation des moyens pédagogiques par le formateur aux personnes en situation de handicap.	
Evaluation et livrables	Un livret d'accueil est remis à chaque stagiaire en début de séance (format dématérialisé joint au support de formation). Une évaluation des connaissances et de la satisfaction sont réalisés en amont et en aval de formation. Une documentation pédagogique remise à chaque participant, par voie dématérialisée. Une attestation de suivi de formation, les émargements, les tests de positionnement et un compte-rendu pédagogique sont remis au Client, dans les 72h suivant la formation.	

Pour connaître notre taux de satisfaction clients, **Consultez notre site !** lisekformation.fr