

Accompagner l'instant repas pour les personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer

Ce contenu saura s'adapter à vos contraintes en termes de contenu, durée, séquençement, modalités... De ce fait, ce n'est pas un programme de formation.

L'exemple fourni ci-dessous est d'une durée de : 14,00 heures.

OBJECTIFS

Apporter les connaissances et compétences pour accompagner le repas des personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer.
Adapter la prestation aux besoins et difficultés spécifiques afin de préserver l'autonomie et le plaisir alimentaire.

DESCRIPTION

INTRODUCTION

- Présentation du formateur, du programme et des objectifs
- Positionnement des stagiaires : questions, attentes, difficultés
- Evaluation préformation

CONTENU

LE VIEILLISSEMENT

- Les processus de vieillissement normal et pathologique
- Leur impact sur les capacités et les comportements des personnes atteintes de maladies neurodégénératives

L'ALIMENTATION

- Les différentes dimensions de l'alimentation : biologique, psychologique, sociale
- Etats nutritionnels et seuils d'alerte

-> Travail sur les représentations liées au repas

L'ALIMENTATION DES RÉSIDENTS ATTEINTS DE LA MALADIE D'ALZHEIMER

- Les troubles du comportement alimentaire
- Les troubles cognitifs et symptômes psycho-comportementaux qui impactent l'alimentation

-> Focus sur les recommandations professionnelles concernant l'alimentation des personnes atteintes de la maladie

d'Alzheimer

-> Réflexion sur les difficultés

ADAPTER L'ACCOMPAGNEMENT AU REPAS

Les différents niveaux d'intervention dans ce contexte précis

- Les analyses situationnelles
- L'atmosphère / ambiance
- L'aménagement de la salle à manger
- La disposition favorisant la communication
- Le dressage et la présentation
- L'adaptation de l'alimentation et du menu
- L'aide au repas
- L'organisation d'ateliers culinaires qui diminuent les troubles
- L'environnement

-> Discussion autour de ces différents niveaux et mise en lien avec la pratique

Attitudes et comportements

- La communication verbale et non verbale (attitudes, comportements, posture ...)
- L'aide à l'alimentation
- Le refus de manger

-> Etudes de cas et jeux de rôles

ANALYSE DE SITUATION

-> Analyse de l'instant repas au sein de la structure

-> Identification d'axes d'amélioration

BILAN DE LA FORMATION

- Tour de table : retour des stagiaires au regard des objectifs présentés
- Evaluation post formation

Remarque : La formation peut être complétée par un programme sur le « manger-mains ».

PUBLIC

Professionnels concernés

PROFIL DU / DES FORMATEUR(S)

Cadre de santé spécialisée MND