

OBJECTIFS

Connaître les besoins nutritionnels des personnes âgées et savoir quels aliments privilégier et savoir adapter son discours et la présentation de l'assiette pour inciter le résident à manger

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

1/ Cerner le problème de la dénutrition

- Définition
- La prévalence, ses causes et ses conséquences
- Les recommandations

2/ Evaluer le niveau de dénutrition

- Connaître les signes cliniques et les situations à risque de dénutrition (La courbe de poids, IMC)
- Les habitudes alimentaires
- Les marqueurs biologiques
- Les principaux index nutritionnels en fonction des patients et leurs indicateurs

3/ Connaître les principes de prise en charge de l'équipe pluri disciplinaire

- Le rôle de chacun (de la prescription médicale à « l'assiette » du patient), qui est responsable et de quoi ?
- La nutrition orale, la nutrition entérale, la nutrition parentérale

4/ Transmettre les informations sur l'état nutritionnel des patients

- Le recueil de données
- La traçabilité et les transmissions
- L'utilisation des supports de l'établissement

PUBLIC : Cuisinier(e), agent de restauration, ASH, infirmière..

PREREQUIS : aucun

DUREE : 2 jours soit 14 heures

LIEU & DATES : Intra entreprise

Dates sur demande prévoir un délai d'organisation de 6 semaines en fonction des disponibilités du formateur

TARIF : 1250 euros HT par jour

MODALITES D'ACCES : Si vous souhaitez vous inscrire à cette formation, merci de compléter le formulaire de contact sur notre site internet www.resideal-sante.com ou nous appeler au 06 64 22 84 83

MOYEN PEDAGOGIQUE

- Apports théoriques et pratiques
- Analyse des situations vécues ou possibles
- Mise en pratique

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Questionnaire d'évaluation à l'entrée en formation
- Questionnaire d'évaluation des acquis
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction