

La qualité du repas à domicile

Comment accompagner les personnes âgées à domicile pour les maintenir dans le « BIEN MANGER »

Durée conseillée : 2 jours (14h)

Public principal :

Auxiliaire de vie, aide-ménagère...

Prérequis :

AUCUN

Au programme...

- ↪ Les leviers de l'alimentation, qu'est-ce qui change avec l'âge ?
- ↪ Le bien manger chez la personne âgée : ses attentes et ses besoins
- ↪ L'application au quotidien :
 - La qualité de l'environnement et son adaptation
 - Le plaisir dans l'assiette pour tous (adaptation aux pathologies et spécificités de chacun : textures modifiées, régimes...)
 - Le repas... un moment de partage ?
 - L'accompagnement et l'aide aux repas, le maintien de l'autonomie

 [PROGRAMME DETAILLE ET REFERENCES SUR SIMPLE DEMANDE](#) 

06 75 15 48 41

loucheurjulie@gmail.com

La prévention de la dénutrition à domicile

Entre dépistage précoce et prévention : savoir lutter efficacement contre la dénutrition

Durée conseillée : 2 jours (14h)

Public principal :

Intervenants à domicile : Infirmier, aide-soignant, auxiliaire de vie, aide-ménagère...

Prérequis :

AUCUN

Au programme...

- ↪ Les leviers de l'alimentation, qu'est-ce qui change avec l'âge ?
- ↪ Le bien manger chez la personne âgée : ses attentes et ses besoins
- ↪ La dénutrition
 - Définition
 - Dépistage
- ↪ La prévention
 - Redonner une vraie place aux repas
 - Que faire face au manque d'appétit ?

 **PROGRAMME DETAILLE ET REFERENCES SUR SIMPLE DEMANDE** 

06 75 15 48 41

loucheurjulie@gmail.com

EHPAD : La nutrition de la personne âgée

Formation complète sur l'alimentation des résidents

Durée conseillée : 2 jours + 2 jours (soit 28h)

Public principal :

Toutes les personnes concernées par l'alimentation des résidents :
Chef de cuisine, cuisinier, agent de restauration, cadre de santé, médecin, infirmier, aide-soignant, agent de service hospitalier, aide médico-psychologique...

Prérequis :

AUCUN

Au programme...

Sur les 2 premier jours :

- ↪ Les leviers de l'alimentation, qu'est-ce qui change avec l'âge ?
- ↪ Le bien manger chez la personne âgée : ses attentes et ses besoins
- ↪ Détail de tout ce qui influence la qualité du repas en EHPAD
 - L'environnement
 - L'implication
 - La qualité des menus à l'assiette
 - Le service gastronomique
 - Les besoins spécifiques des personnes âgées
 - L'accompagnement aux repas

Sur les 2 autres journées (environ 1 mois après):

- ↪ Retour sur la première session de formation
- ↪ Les textures modifiées
- ↪ L'alimentation et la dénutrition
- ↪ Le manger-main

 [PROGRAMME DETAILLE ET REFERENCES SUR SIMPLE DEMANDE](#) 

06 75 15 48 41

loucheurjulie@gmail.com

EHPAD : la qualité dans l'assiette

Du menu à l'assiette : maintenir le plaisir de manger des résidents

Durée conseillée : 1 jour (7h)

Public principal :

Chef de cuisine, cuisinier, agent de restauration, ASH

Prérequis :

AUCUN

Au programme...

- ↳ Les leviers de l'alimentation, qu'est-ce qui change avec l'âge ?
- ↳ Le bien manger chez la personne âgée : ses attentes et ses besoins
- Maintenir l'envie de manger pour prévenir la dénutrition
- ↳ Le plaisir de manger pour tous, à chaque repas
 - Des menus adaptés
 - L'organisation des repas
 - Des préparations de qualité, à quel prix ?
 - L'implication des résidents
 - Le maintien de l'autonomie
 - Le repas... un moment de partage ?
 - L'adaptation des textures
 - La place des régimes

 [**PROGRAMME DETAILLE ET REFERENCES SUR SIMPLE DEMANDE**](#) 

06 75 15 48 41

loucheurjulie@gmail.com

EHPAD : La qualité du service

Le service hôtelier comme soin du résident...

Durée : 1 journée (7h)

Public principal :

Les agents en charge du service en salle et en chambre : agent de restauration, cuisinier, ASH ...

Prérequis :

AUCUN

Au programme...

- ↪ Les leviers de l'alimentation, qu'est-ce qui change avec l'âge ?
- ↪ Le bien manger chez la personne âgée : ses attentes et ses besoins
Maintenir l'envie de manger pour prévenir la dénutrition
- ↪ Le service hôtelier en salle de restauration :
 - Qu'est-ce qui influence la qualité ? Savoir se mettre à la place du résident
 - Comment s'organiser ?
- ↪ Le petit déjeuner
- ↪ Les collations

 [**PROGRAMME DETAILLE ET REFERENCES SUR SIMPLE DEMANDE**](#) 

06 75 15 48 41

loucheurjulie@gmail.com

EHPAD : le dépistage de la dénutrition chez la personne âgée

Faire le point sur les critères et les outils efficaces

Durée conseillée : 1 journée (7h)

Public principal :

Equipes soignantes : cadre de santé, médecin, infirmier, aide-soignant, agent de service hospitalier, aide médico-psychologique...

Prérequis :

AUCUN

Au programme...

- ↳ Définition de la dénutrition
- ↳ Les signaux d'alerte
- ↳ Les recommandations de l'HAS
- ↳ En pratique
 - Les outils existants
 - La place de chaque professionnel

 **PROGRAMME DETAILLE ET REFERENCES SUR SIMPLE DEMANDE** 

06 75 15 48 41

loucheurjulie@gmail.com

EHPAD : La prise en charge nutritionnelle des résidents dénutris

**De la prévention à la prise en charge...pouvoir mettre en place
une stratégie globale et efficace**

Durée conseillée : 1 à 2 jours (7 à 14h)

⇒ Avec ou sans mise en pratique

Public principal :

Toutes les personnes concernées par l'alimentation des résidents :
Chef de cuisine, cuisinier, agent de restauration, cadre de santé, médecin, infirmier,
aide-soignant, agent de service hospitalier, aide médico-psychologique...

Prérequis :

Dépistage de la dénutrition effectif dans la structure

Au programme...

- ↳ Définition de la dénutrition
- ↳ Rappel des critères de dépistage, parallèle avec le dépistage au sein de la structure
- ↳ La prévention
 - Le repas : entre soin et prestation hôtelière, le rôle de chacun
- ↳ La prise en charge
 - Les repas fractionnés
 - L'enrichissement des préparations (*option : réalisation et dégustation*)
 - Les produits agro et pharmaceutiques

 **PROGRAMME DETAILLE ET REFERENCES SUR SIMPLE DEMANDE** 

06 75 15 48 41

loucheurjulie@gmail.com

EHPAD : La prévention des fausses routes

Mieux gérer les troubles de la déglutition et de la mastication chez le sujet âgé

Durée conseillée : 2 journée (14h)

Public principal :

Toutes les personnes concernées par l'alimentation des résidents :
Chef de cuisine, cuisinier, agent de restauration, cadre de santé, médecin, infirmier,
aide-soignant, agent de service hospitalier, aide médico-psychologique...

Prérequis :

AUCUN

Au programme...

- ↪ La physiologie de la déglutition, qu'est-ce qui change chez la personne âgée
- ↪ Repérer les troubles de la déglutition et de la mastication
- ↪ Les fausses routes : définition et réaction à avoir
- ↪ La prévention

Adaptation de l'environnement : position et comportement à adopter,
matériel d'aide

Adaptation des liquides : n'y-a-t-il que l'eau gélifiée ?

Adaptation des solides : les différentes textures modifiées, au-delà de la
texture, qualité et gastronomie.

 [PROGRAMME DETAILLE ET REFERENCES SUR SIMPLE DEMANDE](#) 

06 75 15 48 41

loucheurjulie@gmail.com

Maintenir le plaisir de manger chez la personne âgée en perte d'autonomie

Difficulté à manger seul, pathologie compliquant la prise alimentaire :
Savoir s'adapter aux troubles de chacun au lieu de le faire à leur place

Durée conseillée : 1-2 jours (7 à 14h)

⇒ Avec ou sans mise en pratique

Public principal :

Toutes les personnes concernées par l'alimentation des personnes âgées en EHPAD, à domicile, en milieu hospitalier :

Chef de cuisine, cuisinier, agent de restauration, cadre de santé, médecin, infirmier, aide-soignant, agent de service hospitalier, aide médico-psychologique...

Prérequis :

AUCUN

Au programme...

- ↳ Difficultés à s'alimenter : Qui est concerné ?
- ↳ Adaptation du matériel et matériel ergo
- ↳ Adaptation des aliments : Le manger-main
 - Le principe
 - Intérêt et inconvénient
 - Texture entière et texture modifiée
 - Comment le mettre en place ?
 - Réalisation de recette
- ↳ L'accompagnement au repas : bonnes pratiques et attitudes

 [**PROGRAMME DETAILLE ET REFERENCES SUR SIMPLE DEMANDE**](#) 

06 75 15 48 41

loucheurjulie@gmail.com

Julie LOUCHEUR, diététicienne et formatrice

Organisme de formation n° = 32 59 09205 59,
auprès du préfet des hauts de France

N° SIRET : 508 878 790 00023

13C, résidence de Bretagne (rue J Jaures)
59115 LEERS

Tél : 06 75 15 48 41

Mail : loucheurjulie@gmail.com

Site : www.julieloucheur-dieteticienne.fr