

Élaboration de menus spécifiques adaptés et aide à la prise de repas

RÉFÉRENCE	IDEMS21
DURÉE	21 heures de formation
PUBLIC (F/H)	Salarié.e du Particulier Employeur
PRÉREQUIS	Être salarié.e du Particulier Employeur

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure d'accompagner la personne en situation de dépendance dans la prise de ses repas en fonction de son degré d'autonomie. Il saura adapter son accompagnement en fonction d'une pathologie ou d'un handicap et anticiper les risques liés à la prise des repas.

Contenus de la formation

SAVOIRS :

- Les limites professionnelles de l'assistant de vie dans le cadre de la prise des repas.
- Les besoins nutritionnels selon l'âge et la situation de la personne.
- Les produits de substitution à même de remplacer le sel, le sucre et les matières grasses : avantages et inconvénients.
- Les règles d'hygiène, de sécurité et de confort.
- La dimension relationnelle de la prise des repas et l'approche de bientraitance.
- Les différents troubles alimentaires : leurs causes, manifestations et conséquences sur la santé physique et psychique. Les techniques d'aide à la prise des repas.
- L'aide partielle et l'aide totale.
- Les différentes textures.

SAVOIR-FAIRE :

- Adapter les menus et les aliments en fonction des régimes de la personne accompagnée.
- Mettre en place les conditions favorisant le confort et le bien-être lors de la prise des repas.
- Adopter les gestes et postures adaptés lors de la prise des repas en fonction de l'autonomie et de certaines pathologies ou handicaps.
- Utiliser les gestes et postures adaptés afin de prévenir les TMS.
- Utiliser les moyens de communication et les mots appropriés.
- Faire participer la personne en tenant compte de ses capacités.
- Identifier les signes de déshydratation, de dénutrition et de troubles alimentaires et agir en conséquence.
- Mettre en œuvre les techniques d'aide en fonction des besoins et des capacités de la personne.
- Utiliser les ustensiles et le matériel d'aide à la prise des repas adaptés à la situation de la personne.
- Évaluer les risques de fausse route et les prévenir.
- Adapter les produits cuisinés et leurs textures aux pathologies et aux capacités de la personne.
- Observer attentivement la personne accompagnée et faire évoluer son accompagnement en conséquence.
- Valoriser la présentation des plats pour susciter du plaisir.
- Transmettre les informations utiles aux proches et/ou aux autres intervenants et passer le relais aux professionnels compétents si besoin.

Moyens pédagogiques

Documents pédagogiques, études de cas, jeux de rôle

Évaluation - Reconnaissance des acquis

Bilans oral et écrit

Attestation de fin de formation



Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter au 01 40 37 27 07 afin que nous puissions prendre toutes les mesures nécessaires pour vous accueillir dans les meilleures conditions.

