

Troubles de la déglutition et alimentation chez les personnes en situation de handicap et/ou les personnes âgées (J. LERCH-ROOST et P-O FRANCOIS)

Objectifs

Appréhender plus sereinement les troubles dysphagiques chez les personnes âgées et/ou en situation de handicap et adapter leur alimentation à leur capacité de déglutition sans carence alimentaire

Formateur.trice

M. Pierre- Olivier FRANCOIS

orthophoniste

Julia **LERCH-ROOST** – , nutritionniste diététicienne, centre hospitalier de Mulhouse

Note

Lors de la dernière session, le taux de satisfaction du groupe s'élevait à :

9,4/10

Tarifs

Coût de la formation - Tarif : 295€

Crédit d'impôt - Reste à charge : 214.36€

Organisation

Construction du groupe :
16 personnes

Le 8 octobre 2024 - Mulhouse
Le 6 novembre 2024 - Mulhouse

7h / 1 jour

Public et Prérequis

Formation réservée aux professionnels intervenants dans les domaines de la santé et du médico-social : IDE – AS – Auxiliaires de vie

Contenu

Être face à une personne présentant des troubles dysphagiques peut faire peur et mettre le soignant ou l'accompagnant dans une situation d'insécurité. Aussi, cette formation aura pour objectif de familiariser les professionnels aux problématiques rencontrées au moment du repas afin

d'en conserver un moment de plaisir.

Programme de la formation

La déglutition :

- Anatomie et physiologie
- Les mécanismes normaux de la déglutition,
- Physiopathologie de la déglutition et des fausses routes,
- Les incidences

Les troubles de la déglutition: quelles actions?

- les facteurs favorisants/défavorisant,
- les facilitations et adaptations,

Détection des troubles alimentaires

- Prévention et solutions
- Adaptation des repas aux troubles de la déglutition
- les différentes textures
- des préparations enrichies
- les compléments nutritionnels oraux
- la nutrition artificielle

Les repères pour une alimentation équilibrée

Atelier : composition d'un menu équilibré, dégustation des produits diététiques.

Moyens pédagogiques et pratiques

- Lieu : salle adaptée à l'effectif
- Alternance des séquences théoriques (Supports Polycopiés fournis aux stagiaires et projection d'un diaporama) et de séquences pratiques sous surveillance et supervision du

formateur.

Modalités de suivi de l'exécution du programme et d'évaluation

- Feuilles d'émargement (par ½ journées) : signature des participants et contre-signature du formateur.
- Évaluation des apports de la formation :
 - Quizz – questionnaires
 - Correction des gestes techniques au décours de la pratique
 - Échanges autour des pratiques
- Questionnaire de satisfaction de fin de formation.

Accès aux personnes handicapées

Attestation d'accessibilité recevant du public (ERP 5ème catégorie).

Programme détaillé de la formation

Jour 1	Contenus	Pédagogie	
09h00	Accueil des stagiaires	ÉCHANGES	Ice breaking
09h15	Présentation de la partie orthophonique du programme		Expression des attentes des stagiaires Pré-test
09h15 09h45	(re) Découverte de la déglutition	PRATIQUE	Co-construction d'un savoir commun
09h45 10h30	Anatomie et physiologie de la déglutition	THÉORIQUE	Projection de diaporama
Pause			
10h45 11h15	Dysphagies : définitions et mécanismes	THÉORIQUE	Projection de diaporama
11h15 11h45	(s') Adapter face aux fausses routes – 1	THÉORIQUE	Projection de diaporama
11h45 12h30	(s') Adapter face aux fausses routes – 2	PRATIQUE	Mises en situation Propositions d'adaptation
Repas			
13h30	Accueil des stagiaires	ÉCHANGES	Tour de table
14h00	Présentation de la formation diététique et l'ensemble des participants		Expression des attentes des stagiaires Pré-test
14h00 14h30	Adaptation de la texture de l'alimentation	THÉORIQUE	Projection du diaporama Remise du support pédagogique
14h30 15h30	Atelier : gélifier les liquides	PRATIQUE	Avec une poudre épaississante, exercices d'épaississement de liquides
Pause			
15h45 16h30	La dénutrition de l'adulte et de la personne âgée Les besoins protéino-énergétiques et hydriques Hydratation Enrichissement de l'alimentation Complémentation orale	THÉORIQUE ÉCHANGES	Projection du diaporama

	Alimentation artificielle		
16h30 16h45	Atelier : Dégustation de CNO	PRATIQUE	Appréciation des textures, des goûts, lecture des compositions, réflexion / les différences et leurs intérêts
16h45 17h00	Evaluation de fin de journée	ÉCHANGES	Post-test Participation active des stagiaires Evaluation de satisfaction