

# 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

Nous contacter pour un devis

## Organisation

Construction du groupe :  
16 personnes

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	<b>ÉCHANGES</b>	Ice breaking
09h15	Présentation de la partie orthophonique du programme		Expression des attentes des stagiaires Pré-test
09h15 09h45	(re) Découverte de la déglutition	<b>PRATIQUE</b>	Co-construction d'un savoir commun
09h45 10h30	Anatomie et physiologie de la déglutition	<b>THÉORIQUE</b>	Projection de diaporama
	<b>Pause</b>		
10h45 11h15	Dysphagies : définitions et mécanismes	<b>THÉORIQUE</b>	Projection de diaporama
11h15 11h45	(s') Adapter face aux fausses routes – 1	<b>THÉORIQUE</b>	Projection de diaporama
11h45 12h30	(s') Adapter face aux fausses routes – 2	<b>PRATIQUE</b>	Mises en situation Propositions d'adaptation
	<b>Repas</b>		
13h30	Accueil des stagiaires	<b>ÉCHANGES</b>	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	<b>THÉORIQUE</b>	Projection du diaporama Remise du support pédagogique
14h30 15h30	Atelier : gélifier les liquides	<b>PRATIQUE</b>	Avec une poudre épaississante, exercices d'épaississement de liquides
	<b>Pause</b>		
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	<b>THÉORIQUE</b>  <b>ÉCHANGES</b>	Projection du diaporama

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