

## ACCOMPAGNEMENT DES PERSONNES AGEES & PATIENTS PENDANT LEUR REPAS

Intra établissement

**Public :** Equipe soignante et hôtelière

**Objectif :**

Améliorer la qualité de l'accompagnement des personnes âgées au cours du repas

**Contenu :**

**Rappel :**

- Approche naturelle d'une personne âgée
- Les mécanismes du vieillissement liés à l'importance de la qualité nutritionnelle des repas

**Mieux connaître :**

- Les difficultés rencontrées
- Les réactions comportementales
- Les besoins en équilibre alimentaire

**Communication :**

- L'écoute active
- L'empathie
- Le sourire
- La reformulation

**L'accompagnement des repas en restaurant et en chambre :**

- Les positions physiques
- Les gestes et rythmes
- Les précautions spécifiques
- Les fausses routes

**Outils pédagogiques spécifiques:**

- Support de formation
- Cas pratiques
- Tableau des besoins nutritionnels
- Diaporama
- Enregistrement vidéo
- Tableau des grammages

**Déroulement :**

**Durée :**  
1 jour par équipe

**Dates :**  
à définir

**Effectif :**  
12 personnes  
maximum

**Lieu :**  
sur site

**Intervenant :**

Formateur sélectionné, suivi et évalué par Ensemble Formation, organisme certifié ISO 9001 par AFNOR Certification