

## FORMATION

### “Protocole de prise en charge de la dénutrition en EHPAD”

#### OBJET

CDIET propose des formations dans le domaine de la diététique santé à ses clients. Ces formations sont réalisées à distance, en présentiel ou en formation mixte en fonction des besoins. Elle vise à renforcer la prise en charge de la dénutrition des résidents en EHPAD en suivant un protocole précis établi en formation et adapté à votre organisation. Identifier les facteurs de risque, évaluer les signes cliniques et mettre en œuvre des actions préventives et curatives.

#### COMPETENCES VISEES

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de :

- Dépister la dénutrition chez les résidents
- Maîtriser les stratégies de prise en charge de la dénutrition
- Appliquer le protocole de lutte contre la dénutrition établi en formation

PUBLIC CONCERNE		ACCESIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES
Personnel d'EHPAD et spécifiquement le personnel de soin ou hôtelier		Si vous êtes en situation de handicap, merci de contacter dès que possible notre référente handicap, Mme BOULIN Clarisse, clarisse.boulin@cdiet.care pour évaluer ensemble vos besoins et voir quelles solutions sont envisageables pour vous accompagner, vous former ou vous orienter.
PRE-REQUIS		EFFECTIFS
Aucun		12 participant(e)s max
MODALITES ET DELAIS D'ACCES		DISPOSITIF D'EVALUATION ET SANCTION VISEE
L'accès à nos formations peut être initié par l'employeur ou à l'initiative du salarié. Pour vos demandes de formation, contactez-nous par téléphone au 05 32 78 83 40 ou par courriel : formation@cdiet.care. Vous pouvez également remplir le questionnaire de contact <a href="#">ici</a> . Une convention vous sera envoyée 8 semaines avant le démarrage pour confirmer l'entrée en formation.		Avant l'entrée en formation, CDIET recueille les attentes des stagiaires afin de les confronter aux objectifs de la formation.  Tout au long de la formation, des questionnaires formatifs seront proposés pour évaluer la bonne acquisition des compétences par le stagiaire.  A la fin de la journée de formation : feuille d'émargement, évaluation sommative sous forme de QCM final de 20 questions et évaluation de la satisfaction à chaud.  A l'issue de la formation, il vous sera remis une attestation de formation, un support pédagogique ainsi qu'un plan d'action.
DUREE		TARIF
1 jour soit 7 heures		1200€ TTC
FORMATEUR		OBJECTIFS PEDAGOGIQUES
Diététicienne-nutritionniste		Repérer les signes de la dénutrition chez les résidents Utiliser les outils de repérage de la dénutrition Surveiller le statut nutritionnel des résidents Maîtriser la méthode d'enrichissement protéino-énergétique Maîtriser la méthode d'adaptation des collations Maîtriser le recours au Complément Nutritionnel Oral
OBJECTIFS PEDAGOGIQUES		CONTENU
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Définir la dénutrition</li> <li>- Identifier les causes et les conséquences de la dénutrition</li> <li>- Repérer les situations à risque de dénutrition</li> <li>- Sélectionner et utiliser les outils adaptés pour repérer une situation nutritionnelle à risque</li> <li>- Sélectionner et utiliser les outils adaptés pour la surveillance</li> <li>- Différencier les types d'enrichissements</li> <li>- Proposer des enrichissements adaptés aux goûts et besoins des résidents sur le petit-déjeuner</li> <li>- Organiser les collations des résidents concernés par la dénutrition</li> <li>- Proposer des CNO adaptés aux goûts et besoins des résidents</li> </ul>
MODALITES PEDAGOGIQUES		METHODES PEDAGOGIQUES
La formation est délivrée à distance, en présentiel ou en formation mixte en fonction des besoins. Si elle est à lieu en présentiel, elle se déroulera dans les locaux de l'établissement demandeur.		Travail en groupes Réflexion collaborative / tables rondes Analyse de cas pratiques Exposé directif et participatif
MOYENS PEDAGOGIQUES et TECHNIQUES		
- Paperboard	- Brainstorming	- Quiz (Kahoot/ vote coloré/ questionnaire papier ou Google Form)
- Diaporama, Powerpoint	- Puzzle	- Etude de cas
- Planches synthèses	- Films	- Jeux de rôles
		- Mise en situation

- Mindmap	- Matériel de démonstration	- Question ouverte	- Dégustation
-----------	-----------------------------	--------------------	---------------