

FORMATION

“Animer des ateliers en lien avec l'alimentation 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 développer les compétences en animation d'ateliers nutritionnels pour favoriser le bien-être des résidents en EHPAD, en stimulant leurs sens et leurs interactions sociales, et être capable d'adapter les ateliers en fonction des spécificités des résidents.

COMPETENCES VISEES

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

- Mettre en place des ateliers en lien avec l'alimentation
- Adapter l'atelier hydratation à votre établissement
- Adapter l'atelier calcium à votre établissement
- Adapter l'atelier manger main à votre établissement
- Animer un atelier sur la stimulation du goût

PUBLIC CONCERNE

Personnel d'EHPAD et spécifiquement le personnel de soin ou hôtelier

PRE-REQUIS

Aucun

EFFECTIFS

12 participant(e)s max

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

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.

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

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 [ici](#). Une convention vous sera envoyée 8 semaines avant le démarrage pour confirmer l'entrée en formation.

DUREE

1 jour soit 7 heures

TARIF

1200€ TTC

FORMATEUR

Diététicienne-nutritionniste

DISPOSITIF D'EVALUATION ET SANCTION VISEE

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.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Connaître les différentes étapes pour la mise en place d'un atelier
Adapter le contenu de la formation au public des résidents en EHPAD

Proposer une amélioration continue de l'atelier

Connaître les besoins hydriques des résidents

Mettre en pratique les activités de l'atelier hydratation

Connaître les besoins calciques des résidents

Mettre en pratique les activités de l'atelier sur le calcium

Connaître les principes du manger main

Mettre en pratique les activités de l'atelier sur le manger main

Connaître les modifications des sensations alimentaires liées à l'âge

Mettre en pratique les activités de l'atelier stimulation des 5 sens

CONTENU

- Lister les différentes étapes de l'atelier
- Établir une liste du matériel nécessaire à la réalisation de l'atelier en respectant le budget de l'établissement
- Identifier les précautions à prendre selon le public des résidents en EHPAD
- Citer les adaptations à réaliser en fonction des capacités physiques et cognitives des résidents
- Lister les outils pédagogiques utilisables et les astuces d'animation
- Réaliser une évaluation de l'atelier effectué
- Identifier les ajustements à faire pour les prochains ateliers
- Valoriser l'atelier auprès des résidents
- Identifier les besoins hydriques des résidents
- Reconnaître les diverses sources de calcium
- Citer les signes et conséquences d'une carence en calcium
- Animer une partie de l'atelier sur le calcium
- Définir le manger main et son recours
- Lister les intérêts du manger main
- Citer les points de vigilance relatifs à l'hygiène de ces préparations
- Animer une partie de l'atelier sur le manger main
- Citer les modifications des sensations alimentaires

	<ul style="list-style-type: none"> - Recenser les moyens de stimuler les 5 sens - Animer une partie de l'atelier sur la stimulation des 5 sens 		
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			
<ul style="list-style-type: none"> - <i>Paperboard</i> - <i>Diaporama, Powerpoint</i> - <i>Planches synthèses</i> - <i>Mindmap</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Brainstorming - Puzzle - Films - Matériel de démonstration 	<ul style="list-style-type: none"> - Quiz (Kahoot/ vote coloré/ questionnaire papier ou Google Form) - Question ouverte 	<ul style="list-style-type: none"> - Etude de cas - Jeux de rôles - <i>Mise en situation</i> - Dégustation