

FORMATION

“Protocole de mise en place du manger main 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 couvrir les besoins nutritionnels des résidents et adapter les techniques culinaires en suivant un protocole précis établi en formation et adapté à l'organisation du service de restauration pour un accompagnement personnalisé du résident en préservant l'autonomie.

COMPETENCES VISEES

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

- Connaître les principes du manger main
- Mettre en place le manger main au sein de son établissement

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'ÉVALUATION 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

Repérer un contexte propice à la mise en place du manger main
Couvrir les besoins nutritionnels des résidents
Adapter les techniques culinaires au manger main

CONTENU

- Définir le manger main
- Identifier les résidents et le contexte approprié pour la mise en place du manger main
- Citer les avantages de la mise en place du manger main pour les résidents
- Citer les besoins nutritionnels des résidents
- Etablir un plan d'action pour couvrir les besoins des résidents avec le manger main
- Identifier les préparations adaptées au manger main
- Réaliser une préparation en manger main
- Lister les points de vigilance relatifs à la préparation et conservation des denrées
- Proposer le manger main aux résidents / entourage

MODALITES 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.

METHODES PEDAGOGIQUES

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"> - Paperboard - Diaporama, Powerpoint - Planches synthèses - Mindmap | <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 - Mise en situation - Dégustation |
|--|---|---|---|

