

FORMATION
“Rôle du référent nutrition en SAD”

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 comprendre les rôles du référent nutrition en SAD tout en améliorant les connaissances sur la nutrition des personnes âgées. Être capable de mettre en place de bonnes pratiques pour prévenir la dénutrition, favoriser la santé et le bien-être des bénéficiaires âgés et dépendants et fédérer/coordonner les équipes.

COMPETENCES VISEES

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

- Installer une routine alimentaire en fonction des besoins des bénéficiaires
- Maîtriser la prise en charge des troubles nutritionnels chez les bénéficiaires
- Coordonner les conduites à tenir au sein des équipes

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

Adapter l'alimentation du bénéficiaire en fonction de ses besoins
Organiser et sécuriser l'environnement alimentaire des bénéficiaires
Optimiser l'hydratation chez les bénéficiaires
Identifier les gestes au quotidien pour prévenir et prendre en charge les troubles du transit chez les bénéficiaires
Adapter l'alimentation du bénéficiaire en fonction de ses besoins
Adapter l'alimentation du bénéficiaire en fonction de son statut pondéral
Organiser la surveillance des indicateurs du statut nutritionnel
Adapter l'accompagnement à l'amélioration du statut nutritionnel des bénéficiaires

CONTENU

- Lister les modifications liées à l'âge
- Citer les besoins nutritionnels généraux des bénéficiaires
- Décliner un plan alimentaire adapté aux besoins du bénéficiaire
- Lister les règles d'hygiène alimentaire à adopter pour le stockage des denrées alimentaires
- Optimiser la gestion des achats alimentaires
- Optimiser le stockage de façon sécurisée
- Citer les astuces pour optimiser l'hydratation des bénéficiaires au quotidien
- Repérer les signes de constipation chez les bénéficiaires
- Recenser les conduites à tenir en cas d'épisode de diarrhée chez les bénéficiaires
- Recenser les conduites à tenir pour un diabétique
- Recenser les conduites à tenir dans le cadre d'une alimentation contrôlée en sel
- Recenser les conduites à tenir dans le cadre d'une dyslipémie (cholestérol et triglycérides)
- Lister les risques associés à une perte de poids importante
- Recenser les conduites à tenir dans le cadre d'une prise de poids significative
- Recueillir les données anthropométriques

	<ul style="list-style-type: none"> - Analyser et transmettre les informations aux bons interlocuteurs permettant d'enrichir l'alimentation - Lister les produits - Proposer des enrichissements adaptés aux goûts et besoins des bénéficiaires sur le petit-déjeuner et collation 		
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.	<ul style="list-style-type: none"> 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 - <i>Mise en situation</i> - Dégustation