

**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
- Communiquer, sensibiliser et transmettre autour de la thématique de la nutrition
- Concevoir et mettre en œuvre un projet nutrition opérationnel en fonction des axes de santé publique

<b>PUBLIC CONCERNE</b>	<b>ACCESIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES</b>
Soignants et non soignants (infirmiers, aides-soignants, aides à domicile) référent ou futur référent nutrition	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.
<b>PRE-REQUIS</b> Aucun	<b>EFFECTIFS</b> 12 participant(e)s max
<b>MODALITES ET DELAIS D'ACCES</b>	<b>DISPOSITIF D'EVALUATION ET SANCTION VISEE</b>
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 10 questions et évaluation de la satisfaction à chaud.
<b>DUREE</b> 2 jours soit 14 heures	<b>TARIF</b> 500€ TTC / stagiaire / jour
<b>FORMATEUR</b> Diététicienne-nutritionniste	A l'issue de la formation, il vous sera remis une attestation de formation, un support pédagogique ainsi qu'un plan d'action.
<b>OBJECTIFS PEDAGOGIQUES</b>	<b>CONTENU</b>
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 son statut pondéral, dénutrition Agir concrètement en tant que référent nutrition Situer les enjeux de la nutrition dans le cadre de l'aide à domicile Construire un projet nutrition dans son service d'aide à domicile et mobiliser les financements	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lister les modifications liées à l'âge</li> <li>- Citer les besoins nutritionnels généraux des bénéficiaires</li> <li>- Décliner un plan alimentaire adapté aux besoins du bénéficiaire</li> <li>- Recenser les conduites à tenir pour un diabétique</li> <li>- Recenser les conduites à tenir dans le cadre d'une alimentation contrôlée en sel</li> <li>- Recenser les conduites à tenir dans le cadre d'une dyslipidémie (cholestérol et triglycérides)</li> <li>- Lister les règles d'hygiène alimentaire à adopter pour le stockage des denrées alimentaires</li> <li>- Optimiser la gestion des achats alimentaires</li> <li>- Organiser le stockage des denrées de façon sécurisé</li> <li>- Citer les astuces pour optimiser l'hydratation des bénéficiaires au quotidien</li> <li>- Repérer les signes de constipation chez les bénéficiaires</li> <li>- Recenser les conduites à tenir en cas d'un épisode de constipation chez les bénéficiaires</li> <li>- Citer les conséquences de la diarrhée chez les bénéficiaires</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recenser les conduites à tenir en cas d'un épisode de diarrhée chez les bénéficiaires</li> <li>- Lister les risques associés à une perte de poids importante</li> <li>- Recenser les conduites à tenir dans le cadre d'une perte de poids et/ou une dénutrition</li> <li>- Lister les risques associés à une prise de poids importante</li> <li>- Recenser les conduites tenir dans le cadre d'une prise de poids significative</li> <li>- Utiliser les indicateurs de suivi nutritionnel pour repérer les situations à risque, hiérarchiser et prioriser les actions en fonction des besoins du terrain, soutenir les équipes dans l'accompagnement nutritionnel des bénéficiaires, sensibiliser et mobiliser les professionnels du SAD autour des enjeux de la nutrition.</li> <li>- Réaliser une veille active sur la thématique nutritionnelle (santé publique, recommandations), utiliser un arbre décisionnel adapté aux situations rencontrées à domicile, identifier les acteurs et relais locaux pertinents pour orienter ou appuyer les actions, maîtriser les ressources pratiques disponibles et valoriser la place stratégique de la nutrition dans le service.</li> <li>- Concevoir un projet nutrition structuré, adapté aux réalités de son SAD, monter un dossier de financement (conseils départementaux, ARS, CNSA...), identifier et activer des partenariats opérationnels, de 1er et 2nd niveau, pour renforcer la démarche</li> </ul>		
<b>MODALITES PEDAGOGIQUES</b>	<b>METHODES PEDAGOGIQUES</b>		
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		
<b>MOYENS PEDAGOGIQUES et TECHNIQUES</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paperboard</li> <li>- Diaporama, Powerpoint</li> <li>- Planches synthèses</li> <li>- Mindmap</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brainstorming</li> <li>- Puzzle</li> <li>- Films</li> <li>- Matériel de démonstration</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quiz (Kahoot/ vote coloré/ questionnaire papier ou Google Form)</li> <li>- Question ouverte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etude de cas</li> <li>- Jeux de rôles</li> <li>- Mise en situation</li> <li>- Dégustation</li> </ul>