



# Formation Le repas dans les soins

 **TAUX DE SATISFACTION\***

**94 %**

\* chiffres 2023

 **TAUX DE RECOMMANDATION\***

**97 %**

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- › Apports théoriques
- › Analyse de pratiques
- › Échanges

## INTERVENANTS

- › Diététiciens
- › Ingénieur en restauration  
CHU Clermont-Ferrand

## € TARIFS

> Inter : 220 € / pers.

**Améliorer les pratiques autour du repas/de l'alimentation dans les soins.**

## PUBLIC CONCERNÉ

Médecin, cadre de santé, infirmier, aide-soignant, ASH, agent de restauration et d'hôtellerie.

(Groupe de 12 personnes maximum)

**Prérequis :** Aucun

## OBJECTIFS

- › Appréhender la notion d'alimentation équilibrée et son impact sur la santé
- › Respecter les alimentations thérapeutiques proposées dans l'établissement
- › Prendre en compte les dimensions sociologiques et psychologiques dans l'acte alimentaire
- › Réfléchir sur l'organisation de la restauration et la coordination des différents acteurs

## CONTENU

- › **Les repères nutritionnels :**
  - Rappel sur les groupes d'aliments
  - La structure des repas
  - Les principes de l'alimentation équilibrée
- › **Les spécificités hospitalières :**
  - Les alimentations thérapeutiques les plus courantes
  - Les textures alimentaires adaptées aux troubles de la déglutition et de la mastication
- › **L'alimentation, « un besoin, un plaisir » :**
  - Les comportements alimentaires
  - Répondre aux besoins en termes d'organisation

person

> Intra : 1350€ j.  
/ gr.

repondre aux besoins en termes d'organisation.

- Liens entre les divers acteurs en établissement de santé

✓ **ÉVALUATION DES ACQUIS**

⇒ À l'issue : QCM

 **SATISFACTION DES PARTICIPANTS**



> Durée : 1 jour

> Dates : 27 mai 2025