



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

peut

> 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