

Le repas dans les soins

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Apports théoriques
- Analyse de pratiques
- Echanges

INTERVENANTS

- Diététiciens
- Ingénieur en restauration

€ TARIFS

- > Inter : 195 € / pers.
- > Intra : 1350 € / j. / gr.

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
- ⇒ Comprendre et respecter les différents types de régimes utilisés dans l'établissement
- ⇒ Comprendre et savoir 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 régimes alimentaires les plus courants
 - 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
 - Liens entre les divers acteurs en établissement de santé
 - Hygiène lors de la distribution des repas (rappel des principales obligations)



> Durée : 1 jour

> Dates : 10 septembre 2020

