



Formation Le repas dans les soins

 **TAUX DE SATISFACTION***

87 %

* chiffres 2022

 **TAUX DE RECOMMANDATION***

100 %

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

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

INTERVENANTS

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

€ TARIFS

- > Inter : 220 € / pers.
- > Intra : 1350€ j.

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
 - Liens entre les divers acteurs en établissement de santé

/ gr.

✓ ÉVALUATION DES ACQUIS

⇒ À l'issue : tour de table, évaluation des réponses aux attentes, QCM

👤 SATISFACTION DES PARTICIPANTS



> Durée : 1 jour

> Dates : 30 mai 2022