

Le repas dans les soins - HYG11

 1 jour

Présentiel



Public concerné

Médecin, cadre de santé, infirmier, aide-soignant, ASH, agent de restauration et d'hôtellerie.
(Groupe de 12 personnes maximum)



Pré-requis

Aucuns



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



Méthodes pédagogiques

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

Intervenants

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

Évaluation des acquis

QCM

Tarif Inter 240 € / pers.

Tarif Intra 1350€ j. / gr.

Prochaines sessions

> 26 mai 2026

89%

Taux de satisfaction *

100%

Taux de recommandation *



04 73 75 40 30

cfps@chu-clermontferrand.fr

© CFPS CHU Clermont-Ferrand