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

> 11 mai 2027

89%

Taux de satisfaction *

100%

Taux de recommandation *

** Chiffres 1er semestre 2025*

CLERMONT-FERRAND
CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE

CFPS
CENTRE DE FORMATION
DES PROFESSIONNELS DE SANTÉ

04 73 75 40 30

cfps@chu-clermontferrand.fr

© CFPS CHU Clermont-Ferrand