



FORMATION INTRA-ENTREPRISE

Public

- Groupe de 10-12 personnes
- Equipe soignante (Cadre, infirmier, aide soignant,...)
- Equipe hôtelière
- Equipe de restauration

Pré-requis

Pas de pré requis

Moyens pédagogiques d'encadrement

Diététicienne- nutritionniste-formatrice PNNS spécialisée dans l'alimentation de la personne âgée

Durée 7 h

Dates et lieux

A définir

Accessibilité: OUI

Si vous êtes en situation de handicap, contactez-nous. Notre équipe est à votre écoute avant et pendant votre formation afin de mettre en œuvre les aménagements nécessaires pour en faciliter l'accès et le suivi.

Délai de mise en place

3 mois

Contact

Marine Mihalevich
Référénte du pôle seniors et personne âgée
mmiha@defisantennutrition.fr
02 98 43 99 17
07 60 60 49 16

1000 € net

- Sans frais de vie et déplacement
- Tarif ajustable selon le lieu, le jour d'intervention et les demandes spécifiques

Défi santé nutrition

La mise en place d'un projet « Manger-main » pour le personnel de structure d'accueil de personnes âgées

Objectifs pédagogiques

- Connaître les intérêts et les freins d'un projet « manger-main ».
- Identifier les étapes de la mise en place d'un projet « manger-main ».
- Connaître les besoins nutritionnels des résidents.

Compétences visées

- Etre capable de créer une équipe pluridisciplinaire pour la mise en place du projet manger-main
- Savoir identifier un besoin en manger-main chez les résidents
- Développer des aptitudes concernant le contexte des repas
- Utiliser les techniques culinaires adaptées au manger-main

Programme

- **Matin** : Les résidents concernés par le "manger-main": les répercussions de leur pathologie sur l'alimentation et l'intérêt du "manger-main".
Les étapes de la mise en place d'un projet "manger-main"
L'adhésion au projet : une condition préalable.
- **Après-midi** : Les besoins nutritionnels des résidents en fonction de leur état de santé et la couverture de ces besoins avec une offre alimentaire en "manger-main".
L'offre alimentaire en "manger-main" : conception et organisation en cuisine.
L'organisation de l'offre alimentaire au quotidien.

Modalités pédagogiques

Pédagogie active basée sur l'alternance d'apports théoriques et pratiques (quizz, exercices, mises en situation, échanges, discussion). L'enseignement prend en compte le savoir-faire des participants et les contraintes de la pratique quotidienne.

Moyens permettant de suivre l'exécution de l'action et d'en apprécier les résultats

- Feuilles d'émargement
- Exercices
- Etude de cas

Modalités d'évaluation et de validation

- Questionnaire d'évaluation initial et final,
- Questionnaire de satisfaction
- Attestation de stage pour chaque participant

✓ 90 % des stagiaires se sentent en capacité d'agir dans la mise en place d'un projet manger-main au sein de l'équipe suite à cette formation