



Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été
délivrée au titre des catégories
d'actions de formation

FORMATION INTRA- ENTREPRISE

Public

Groupe de 10-12 personnes

- Equipe soignante (Cadre,
infirmier, aide soignant,...)

- Auxiliaire de vie/aide à
domicile

- Equipe hôtelière

Pré-requis

Pas de pré requis

Moyens pédagogiques d'encadrement

Dietéticienne-nutritionniste
Formatrice PNNS spécialisée
dans l'alimentation de la
personne âgée

Durée

7 h

Dates et lieux

A définir

Accessibilité PMR

Délai de mise en place

3 mois

Contact

Marine Mihalevich

Référente du pôle seniors et
personne âgée

mmiha@defisantenutrition.fr

02 98 43 99 17

07 60 60 49 16

1000 € net

(sans frais de vie et
déplacement)

Défi santé nutrition

Nutrition de la personne âgée atteinte de la maladie d'Alzheimer

Objectifs pédagogiques

- Appréhender la maladie d'Alzheimer et son évolution
- Comprendre ce que sont les démences et leurs conséquences sur le comportement des personnes
- Connaître les besoins nutritionnels et l'équilibre alimentaire de la personne âgée Alzheimer
- Identifier ses rôles dans cette prise en charge nutritionnelle

Compétences visées

- Acquérir des aptitudes face aux troubles du comportement des personnes âgées Alzheimer (relatif à la nutrition)
- Pouvoir mettre en place des stratégies nutritionnelles adaptées pour des personnes atteintes de démences ou maladie d'Alzheimer
- Savoir adapter le contexte et l'environnement du repas pour les personnes atteintes d'Alzheimer

Programme

- Les démences, la maladie d'Alzheimer et ses conséquences sur l'état de santé des personnes atteintes
- Les besoins alimentaires spécifiques de la personne âgée Alzheimer
- La surveillance nutritionnelle et ses intérêts
- Les prises en charge nutritionnelles spécifiques: la dénutrition, les troubles de mastication et/ou de déglutition, les troubles du comportement.
- Les gestes, les attitudes et le matériel d'aide à la prise alimentaire

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 prise en charge de l'alimentation des personnes présentant des démences ou la maladie d'Alzheimer suite à cette formation