

## L'alimentation, facteur de bienveillance dans l'institution

### Vos Attentes

- Définir les spécificité du temps des repas et leur importance dans l'institution
- Inventorier et définir les bonnes postures professionnelles et savoir les adapter
- Déterminer en quoi la nutrition contribue à la qualité de prise en soin et de l'accompagnement des personnes
- Identifier les besoins nutritionnels et prévenir de la dénutrition
- Apporter un éclairage sur les différentes pathologies et le lien avec l'alimentation

Le temps des repas est un moment fort qui rythme la vie de la personne accueillie des professionnels de l'institution. La posture, les méthodes et outils doivent être adaptés à l'établissement, son environnement et son public. Il s'agit de s'interroger sur les pratiques, comportements, d'identifier les besoins nutritionnels, de repérer et prévenir les situations à risque, au quotidien, et donc de se placer dans une démarche d'évaluation afin d'identifier les axes d'amélioration au quotidien.

### Contenu pédagogique

#### Les dimensions de bienveillance au quotidien

- Appropriation des concepts de bienveillance, qualité de vie, situations de maltraitance
- Des outils pour une démarche bienveillante
- La maltraitance et l'évolution vers la « mieux-traitance »
- L'évolution vers des actes, comportements professionnels

#### Les éléments favorisant la qualité de l'accompagnement des repas

- Les repères Santé Nutrition – Plaisir
- Le temps des repas : tout un contexte nécessitant une préparation
- Les axes d'amélioration
- Analyse de la qualité de l'accompagnement des repas
- Définir et promouvoir les axes d'amélioration dans l'établissement, en fonction et avec le public accueilli

#### Vision globale et bienveillance pour les repas en institution

- Etat des lieux : enjeux et acteurs
- Cartographie des processus de bienveillance
- Démarche d'amélioration continue en faveur de l'accompagnement au moment des repas
- Etudes de cas, partages d'expériences sur le thème
- Définition d'un plan d'actions selon le contexte institutionnel

### Boîte à outils

- Livret de formation autour des bonnes pratiques sur le thème (HAS/ANESM)
- Guide et fiches techniques
- Répertoire des ressources clés sur le thème

### Animation de la formation

FORMATEURS EN TRAVAIL SOCIAL, SPÉCIALISTES DU THÈME ET DU PUBLIC

### Public

Professionnels en charge de l'alimentation des usagers dans le secteur sanitaire et médico-social (personnes âgées, personnes handicapées)

### Durée et prix

3 JOURS / 21 HEURES STAGE INTER : 730 € - INTRA : NOUS CONSULTER

### Dates et lieux de la formation inter

19 et 20 NOVEMBRE + 3 DECEMBRE 2019 - BORDEAUX



#### Réalités & Projets Consultants

- est habilité en tant qu'organisme de formation DPC
- est qualifié OPQF
- est enregistré sur la base DataDock sous le n° 3032458