



LA NUTRITION FACTEUR DE BIEN-ÊTRE EN INSTITUTION



AGRICULTURE

BÂTIMENT
TRAVAUX PUBLICS,
PERFORMANCE
ÉNERGETIQUE

INDUSTRIE

SANTÉ / SOCIAL

TERTIAIRE

HOTELLERIE
RESTAURATION
TOURISME

FORMATIONS
GÉNÉRALES, SOCLE
/ CLEA

ACCOMPAGNEMENT ET
DÉVELOPPEMENT
PERSONNEL

PRÉVENTION /
SÉCURITÉ

TRANSPORT /
LOGISTIQUE

NUMÉRIQUE /
AUDIOVISUEL

LIEU DE LA FORMATION

ESPACE FORMATION MEDICO SOCIAL
LYCÉE ALFRED KASTLER – 14, AV DE
L'UNIVERSITÉ
33400 TALENCE

PUBLIC CONCERNÉ

Personnel d'établissement à
caractère médico-social

PRÉ-REQUIS

Aucun

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Plan de développement des compétences

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Identifier les besoins nutritionnels en fonction des publics accueillis
Identifier les troubles du comportement alimentaire
Connaître les recommandations de l'HAS en matière de dénutrition et du GEM RCN relatives aux besoins alimentaires de l'enfant, l'adolescent, l'adulte et la personne âgée en institution
Prévenir la dénutrition et ses conséquences
Déterminer en quoi la nutrition contribue à la qualité de la prise en soin
Développer une attention collective et pluridisciplinaire concernant la nutrition/dénutrition
Faire du repas un moment de plaisir
Re-positionner l'usager dans le choix de son alimentation
Concevoir des activités alimentaires à vocation éducative et dans des démarches collectives (exemples Finger food, ...)

CONDITIONS DE FORMATION

4 JOURS de 7 heures, soit 28 heures
Apports didactiques permettant de nourrir les échanges et la réflexion du groupe de participants avec remise de documents et d'outils
– Analyses basées sur des supports et sur des situations vécues par les participants ou apportées par l'intervenante : études de cas
– Formation participative et très interactive favorisant les échanges entre participants et intervenant basée sur l'aller-retour entre théorie et pratique professionnelle
– Réflexion sur la construction d'une démarche collective à faire partager dans son établissement
– Mise en œuvre d'une activité alimentaire à vocation éducative (si possible) sur un plateau technique équipé a minima d'un four, d'une cuisinière, d'ustensiles ordinaires (saladiers, batteur, casseroles, plats et moules), d'ingrédients pour la réalisation culinaire (liste fournie préalablement par la formatrice)
NOS ATOUTS :
– Une réponse de proximité
– Une équipe pédagogique de qualité par la richesse de l'expérience professionnelle en lien avec les thématiques de formation et la réelle connaissance du secteur professionnel
– Des outils, des supports actualisés et un accompagnement différencié
– Une éthique et une déontologie professionnelle respectueuse des institutions et de leur légitimité

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Attestation de formation
– Bilan à « chaud »
– Évaluation de satisfaction sur l'atteinte des objectifs qualité

PROFIL DES INTERVENANTS

ARIANE STEIN, diététicienne, formatrice et consultante en nutrition, qualité et gérontologie

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Aurélien PINAQUY
Assistante de formation
aurelie.pinaquy@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 56 04 65 32
06 83 81 92 81

Marilys LOUPIEN
Conseillère en Formation
Continue
marilys.loupien@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 32 64 14 85