



## OBJECTIFS DE LA FORMATION

### PUBLIC CONCERNÉ

- Cuisinier, Aide-cuisinier
- Personnel soignant

### PRÉ-REQUIS

- Aucun pré-requis

### DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

### MODALITÉS DE FINANCEMENT

Plan de développement des compétences

- Identifier les besoins nutritionnels en fonction du public accueilli
- Adapter et faciliter l'alimentation en fonction de l'état physiopathologique
- Comprendre les troubles alimentaires pour y répondre de façon adaptée
- Repérer, prévenir, lutter contre la dénutrition et la déshydratation

## CONTENU DE LA FORMATION

### 1. Les besoins nutritionnels des résidents âgés

- **L'équilibre alimentaire**
  - Besoins nutritionnels qualitatifs et quantitatifs en fonction de l'âge et de l'état physiopathologique (avec en appui les recommandations du GEM RNC)
  - Spécificité du vieillissement, de la démence
  - Etat bucco-dentaire
  - Groupes alimentaires – Consommation privilégiée en fonction de la typologie des résidents
- **L'adaptation alimentaire**
  - Les différents types d'alimentation en fonction des pathologies : diabète, cholestérol, HTA – hypertension artérielle -, diarrhée et constipation, ostéoporose, sarcopénie, surpoids.
  - Adapter les différentes textures des aliments solides – entière, hachée, moulignée, mixée – et les liquides – pétillants, gélifiés – : dans quels cas, pour qui, pourquoi ?
  - Adapter les différents contenants et ustensiles : dans quel cadre, autour de quelle réflexion, pour qui, pourquoi ? Que choisir en fonction des contraintes financières ?

### 2. Troubles du comportement alimentaire, dénutrition, déshydratation

- **Les troubles du comportement alimentaire : Différencier les troubles du comportement alimentaire et les troubles liés à une déficience psychologique**
  - Conduite alimentaire normale mais modifiée par les troubles du vieillissement, des déficiences neurologiques, physiques, physiologiques.
  - Troubles du comportement alimentaire, liés à l'état psychologique de la personne : boulimie, anorexie, pica, bruxisme, glotonnerie, hyperphagie, phobies alimentaires, coprophagie
- **Lutte contre la dénutrition**
  - **Repérer : pourquoi devient-on dénutri ?**
    - Définition de la dénutrition, épidémiologie.
    - Causes exogènes et endogènes
    - Conséquences : aggravation des pathologies, surinfections, esquarres, dégradation de l'état général
    - Evaluation de la dénutrition

## VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DU LOT-ET-GARONNE

Hélène BOURSINHAC  
Conseillère en Formation  
Continue  
agence-marmande@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
06 33 47 69 70

Sabrina MOSCONE  
Assistante Commerciale  
sabrina.moscone@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05 53 76 02 54



## PRÉVENTION DE LA DÉNUTRITION ET DE LA DÉSHYDRATATION



AGRICULTURE

BÂTIMENT  
TRAVAUX PUBLICS,  
PERFORMANCE  
ÉNERGÉTIQUE

INDUSTRIE

SANTÉ / SOCIAL

TERTIAIRE

HOTELLERIE  
RESTAURATION  
TOURISME

FORMATIONS  
GÉNÉRALES, SOCLE  
/ CLÉA

ACCOMPAGNEMENT ET  
DÉVELOPPEMENT  
PERSONNEL

PRÉVENTION /  
SÉCURITÉ

TRANSPORT /  
LOGISTIQUE

NUMÉRIQUE /  
AUDIOVISUEL

- Faire point en équipe soignante afin d'adapter le plan de soins
- **Prévenir la dénutrition et la déshydratation**
  - Rôle des différents intervenants et professionnels dans l'action préventive
  - Les signes avant-coureurs d'une dénutrition, d'une déshydratation : savoir repérer les personnes à risque - supports techniques, moyens humains, méthodes de dépistage -. Mettre en œuvre des protocoles de réhydratation adaptés
- **Lutter : Quels moyens ? Quels conseils ?**
  - Les enrichissements alimentaires naturels : des moyens simples, efficaces économiques, adaptés aux goûts de la personne et les CNO - compléments nutritionnels oraux - : quand, avec quoi, pourquoi, comment ?
  - Adapter l'alimentation en fonction des saisons pour favoriser une hydratation adéquate.
  - Conseils pour la vie quotidienne (activités physiques, hygiène et soins bucco-dentaires).

Durée : 2 jours

### VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DU LOT-ET-GARONNE

Hélène BOURSINHAC  
Conseillère en Formation  
Continue  
agence-marmande@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
06 33 47 69 70

Sabrina MOSCONE  
Assistante Commerciale  
sabrina.moscone@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05 53 76 02 54