



AGRICULTURE

BÂTIMENT
TRAVAUX PUBLICS,
PERFORMANCE
ÉNERGÉTIQUE

INDUSTRIE

SANTÉ / SOCIAL

TERTIAIRE

HOTELLERIE
RESTAURATION
TOURISME

FORMATIONS
GÉNÉRALES, SOCLE
/ CLEA

ACCOMPAGNEMENT ET
DÉVELOPPEMENT
PERSONNEL

PRÉVENTION /
SÉCURITÉ

TRANSPORT /
LOGISTIQUE

NUMÉRIQUE /
AUDIOVISUEL

PUBLIC CONCERNÉ

- o Cuisiniers, Aide-cuisiniers
- o Diététiciens, nutritionnistes
- o Personnel soignant, intervenants à domicile

PRÉ-REQUIS

- o Aucun pré-requis

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Plan de développement des compétences

PRIX DE LA FORMATION

1100€

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre les origines et les conséquences des troubles de la déglutition
- Reconnaître les signes cliniques
- Prendre en charge ces troubles par les bons gestes techniques autour du repas

CONTENU DE LA FORMATION

1. Les différents types de troubles de la déglutition et leurs conséquences sur la vie quotidienne

- Analyse des causes des troubles de la déglutition
- Etudes de cas cliniques : troubles liés à la dentition, à la langue, à la gorge, à la trachée,...
- Troubles cognitifs liés au vieillissement, troubles de la vue, difficultés pratiques, infections,...

2. Les fausses routes : comment prévenir?

- Méthodes d'évaluation des dysphagies, stratégies thérapeutiques et importance d'un diagnostic précoce.
- Conséquences des fausses routes et risques encourus par les personnes souffrant de ce trouble.
- Lien entre perte d'autonomie et troubles de la déglutition. Quel accompagnement ?

3. L'adaptation alimentaire

- Adapter les textures des aliments : texture entière, hachée, moulinée, mixée, mixée lisse ; et celles des liquides : pétillants, gélifiés. Dans quel cas, comment, 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 ? Des solutions simples existent...
- La place du manger-main en institution
- Durée : 1 jour

PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs expérimentés du réseau des Greta. Profil : diététicien

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DE DORDOGNE

Sophie FERRAGGI
Conseillère en Formation
Professionnelle
sophie.ferraggi@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 75 02
06 30 52 75 43

David POTTER
Coordonnateur Pôle Santé 24
pole.sante24@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 75 02