

ALIMENTATION PLAISIR, BIEN-ÊTRE ET ÉQUILIBRE! LE REPAS : UN MOMENT CLÉ ET BIENVEILLANT DE L'ACCOMPAGNEMENT

Objectifs

L'alimentation et le repas constituent un acte quotidien souvent essentiel pour les personnes accueillies dans les établissements sociaux ou médico-sociaux ou accompagnées dans différents services ou à domicile.

La prise en compte de l'alimentation par les professionnels participant de près ou de loin aux repas constitue un levier essentiel de plaisir, de bien-être et de bienveillance au quotidien.

Afin que l'acte alimentaire devienne un support adapté et valorisé de l'accompagnement, les professionnels des établissements sociaux et médico-sociaux peuvent acquérir les connaissances et compétences essentielles et les repères nécessaires pour agir au quotidien et faire du repas un moment clé et bienveillant de l'accompagnement.

- **Connaître les bases de l'alimentation équilibrée et acquérir des connaissances en nutrition**
- **Comprendre les objectifs nutritionnels du PNNS (Programme National Nutrition Santé)**
- **Connaître les facteurs qui influencent l'acte alimentaire pour que l'alimentation rime avec plaisir et bienveillance**
- **Promouvoir une alimentation équilibrée et source de plaisir dans son activité professionnelle**
- **A son niveau et selon son activité (éducative, soignante, restauration), faire du repas un moment de plaisir et de soin au service des bénéficiaires**

Programme

- **Connaissance des aliments : les groupes d'aliments et leurs intérêts nutritionnels**
- **Décrypter et comprendre les recommandations nutritionnelles du PNNS**
- **Les différentes dimensions de l'acte alimentaire : pourquoi mange-t-on ?**
- **Le repas partie intégrante de l'acte d'accompagnement : conditions et critères pour une alimentation plaisir et équilibre**
- **Zoom sur les spécificités nutritionnelles des personnes accompagnées par les participants à la formation (enfants, adolescents, personnes âgées, personnes en situation de handicap)**

Date(s) :

4 juin 2024

Lieu :

Nantes

Durée :

1 jour – 7 heures

Tarif adhérents :

Salarié.e.s : 290 €

Bénévoles : 130 €

Tarif non adhérents : 440 €

Public et pré-requis :

Salariés du secteur social et médico-social (éducateurs, animateurs, aides-soignants, aides à domicile, cuisiniers, personnels de service)

Méthodes pédagogiques :

- Appports théoriques suivis d'exercices pratiques et participatifs
- Echanges d'expériences favorisant l'émergence de solutions pratiques
- Diaporama - travail en sous-groupe - brainstorming

A l'issue de la formation, il sera procédé à une évaluation de satisfaction de la formation ainsi qu'à une évaluation des acquis de la formation. Une évaluation à froid sera effectuée 3 à 6 mois après la formation.

Intervenante :

➤ Delphine CAILLON-LOGER

Pour les personnes en situation de handicap, n'hésitez pas à nous contacter.