

Les établissements de soin offrent divers régimes alimentaires prescrits par les médecins. Cette formation fournira aux personnels des structures les clés essentielles pour comprendre et appliquer ces régimes spécifiques.



# L'ALIMENTATION EN ÉTABLISSEMENT DE SOIN

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES



- Connaître les fondamentaux en nutrition
- Comprendre la prescription des régimes alimentaires en établissement de soin
- Savoir concrètement ce qui est autorisé ou interdit selon le régime alimentaire d'un patient

## PROFILS



- Aide-Soignant
- Infirmiers et futurs infirmiers (IFSI)
- Cadre de soin
- Cuisinier et agent de restauration collective

## EQUIPE PEDAGOGIQUE



Diététicien nutritionniste certifié en Éducation Thérapeutique du Patient (ETP), avec plus de 10 ans d'expérience en établissement de soin. Formateur pour l'IFSI de l'APHP (Assistance Publique - Hôpitaux de Paris).

## MODALITES PRATIQUES



Adaptable en fonction des besoins de votre structure.  
Dispensée en présentiel ou en webinaire  
Durées variables selon vos exigences spécifiques.

Contactez-nous pour planifier un rendez-vous gratuit et sans engagement afin de recevoir une proposition détaillée et un devis personnalisé



01.87.69.30.06



bonjour@pmprevention.com



# L'ALIMENTATION EN ÉTABLISSEMENT DE SOIN

## PROGRAMME DE LA FORMATION "FORMAT WEBINAIRE"

### AVANT LA FORMATION

Avant la séance 1, l'établissement transmet les services dans lesquels les participants exercent, ainsi que la liste des régimes réellement appliqués dans ces services (ex : sans résidus, hyposodé, diabétique, pauvre en potassium, sans allergènes, textures modifiées, enrichi...). La formation est entièrement personnalisée à partir de ces éléments et adaptée au type de convives pris en charge.

### SEANCE 1 - 1H30

- Identification des besoins du participant
- Fondamentaux nutritionnels utiles pour tous les régimes utilisés par l'établissement
- Principes de base d'un plateau équilibré.
- Notions de texture/modification des consistances.
- Objectif médical, aliments autorisés, Aliments à éviter, Points de vigilance professionnels, Cas pratique pour les principaux régimes de l'établissement.
- Présentation du travail personnel entre les séances.

### TRAVAIL INTER SEANCE (30/45 MIN)

- Analyse d'une journée alimentaire d'un patient
- Recueil de problématiques/interrogations

### SEANCE 2 - 1H30

- Dénutrition & régimes : articulation indispensable
- Signes simples de dénutrition
- Retour sur le travail inter-séance et réponses aux problématiques personnelles
- Ce que le professionnel de santé doit surveiller : points de vigilance professionnels
- Plateau "correct" VS plateau "à corriger"
- Cas pratique final et validation des acquis.

Contactez-nous pour planifier un rendez-vous gratuit et sans engagement afin de recevoir une proposition détaillée et un devis personnalisé



01.87.69.30.06



bonjour@pmprevention.com

