

PROGRAMME DE FORMATION

Professionnaliser les ASH sur le temps du repas

Dates	2021 (à définir) – Délai de 2 mois avant l'organisation de l'action
Durée	14h (2 jours)
Horaires	8h30 à 12h et de 13h à 16h30
Public concerné	Tout public exerçant une activité professionnelle dans un établissement ou service médico-social, social ou sanitaire.
Pré requis	Accéder à la lecture, l'écriture et la communication verbale en français
Effectif du groupe	10 à 12 apprenants par groupe
Accessibilité	3ie est référencé CRFH pour l'accueil des stagiaires en situation de handicap.
Objectifs	Le rôle des agents de service hospitalier / hôtelier est de participer au confort et au bien-être des résidents en leur offrant un environnement propre et sain.
Compétences visées	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Agir avec compétence sur le temps du repas : Observer / Evaluer (situation et contexte) / Agir avec bientraitance et bienveillance / Evaluer l'action menée / Transmettre <input type="checkbox"/> Mesurer l'importance du repas pour une personne : besoin biologique, physiologique et social <input type="checkbox"/> Communiquer avec la personne pendant le moment du repas et en faire un moment de convivialité et de plaisir (la présentation de la table, des plats) <input type="checkbox"/> Connaître les principales techniques de service à table <input type="checkbox"/> Agir de manière adaptée à la situation de la personne (installation à table, régime, troubles de la déglutition / de la mastication, adaptation des textures) <input type="checkbox"/> Aider à la prise du repas <input type="checkbox"/> Gérer les situations difficiles
Valeur Ajoutée de 3ie	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Approche active et situationnelle : Ateliers pratiques à 3 niveaux : <ul style="list-style-type: none"> - « Stimuler / inciter à prendre son repas » - « aider partiellement à la prise des repas » - « aider totalement à la prise des repas » ➤ Démarche réflexive ➤ Appui du bon sens !

Contenu de formation

- **L'enjeu du repas : 1,5 h**
 - Un moment privilégié : tout une ambiance (la salle à manger, la table, l'environnement (lumière, bruit, espace de circulation), l'installation (fauteuil, chaise, lit) le couvert, présentation des plats, de l'assiette)
 - La place du repas dans la journée : repère pour les personnes
 - le respect des habitudes de vie, du projet personnalisé
 - La simulation sensorielle : l'accès au plaisir gustatif
 - Repas / rituel, habitude de vie / communication et lien social : le respect de la personne accompagnée

- **L'alimentation : 3,5h**
 - L'hydratation
 - Les besoins physiologiques de notre corps
 - Les grands principes d'une alimentation santé
 - Les régimes spécifiques (Les régimes sans sel, les régimes sans fibres et sans résidus, alimentation de la personne diabétique, les allergies alimentaires...)
 - les repas adaptés : Les différentes textures et leurs préconisations en fonction des troubles identifiés : Coupés fins / Hachés / Mixés / Moulinés.

- **Les techniques d'aide au repas : 7h**
 - L'hydratation : aider à boire
 - La préparation des éléments
 - l'installation de la personne, de l'aidant à côté
 - L'imitation.
 - La guidance et la stimulation
 - Donner à manger
 - Le manger main
 - La prévention des risques de fausse route

- **Le refus de s'alimenter : 1 h**
 - Les explications possibles en fonction du degré de conscience de la personne
 - Les causes somatiques les plus fréquentes
 - Les causes psychotiques et sociales
 - Les attitudes à favoriser

- **Les troubles du comportement alimentaire : 1 h**
 - Les comportements sélectifs : causes explicatives et les attitudes à favoriser
 - Les comportements boulimiques : causes explicatives et les attitudes à favoriser
 - La déambulation : causes explicatives et les attitudes à favoriser
 - Autres situations possibles en fonction des difficultés rencontrées par les participants

Supports et modalités pédagogiques	<input type="checkbox"/> Diaporama - Protocoles <input type="checkbox"/> Participation active et interactions / retour d'expériences <input type="checkbox"/> Ateliers de mise en situation et de pratique : aide au repas
Moyens techniques et matériels	<input type="checkbox"/> Moyens pédagogiques prévus : cours magistraux, études de cas, exposés, travaux dirigés, ateliers, vidéo projection... <input type="checkbox"/> Moyens techniques prévus : - Salles de cours dédiées à la formation, - Salle d'atelier pratique équipée : cuisine, réfrigérateur, matériel d'aide au repas (couvert adapté, verre ergonomique) -Simulateur de vieillissement
Évaluation	<input type="checkbox"/> QCM <input type="checkbox"/> Mise en situation professionnelle
Formateur(s)	Equipe pluridisciplinaire de formateurs (avec expérience professionnelle significative dans le secteur médico-social, sanitaire ou social). Formatrice proposée dans le cadre de l'action : <input type="checkbox"/> Aide-Soignante <input type="checkbox"/> Aide Médico-Psychologique
Niveau de sortie	Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation en lien avec les compétences de ce présent programme.
Équipe permanente de 3ie	Florence CONNANGLE / Directrice et référente handicap f.connangle@pole-3ie.fr Catherine FUDAL / Coordinatrice pédagogique c.fudal@pole-3ie.fr Emmanuelle SERRA/ Référente d'antenne et référente sociale e.serra@pole-3ie.fr Kathleene FABRONI / Agent administratif contact@pole-3ie.fr
Coût de la formation	800,00 € par jour pour un groupe de 10 à 12 personnes Soit pour la formation proposée : 1 600,00 €

Date de la proposition de l'action :

17/11/2020