

BRETAGNE

Axe 4 : Prise en charge du patient/résident

Elaborer un projet manger-mains pour favoriser l'autonomie des personnes âgées

Contexte

Dans les établissements accueillant des personnes âgées, l'enjeu au quotidien est de lutter contre la perte d'autonomie, la tâche est d'autant plus difficile pour les personnes présentant des syndromes démentiels et somatiques. Le Manger-mains peut représenter une réponse face à l'installation de troubles spécifiques et permettre d'aider les personnes âgées à conserver le plus possible leur autonomie même si cela s'accompagne d'une remise en cause de la bonne tenue à table. Mettre en œuvre un tel projet ne peut se faire qu'avec l'adhésion de l'ensemble des intervenants, c'est pourquoi, l'ANFH propose une formation permettant de mieux appréhender le concept du manger-mains et de définir la stratégie à mettre en place pour proposer cette alternative en EHPAD.

Objectifs

- Identifier ce qui caractérise les personnes atteintes de troubles du comportement ou de pathologies neuro dégénératives du point de vue de l'alimentation et du moment repas.
- Participer à la mise en œuvre d'une prestation qui permet de concilier plaisir organoleptique, intérêt nutritionnel et favorisant l'autonomie des personnes accueillies au sein de la structure et mobilisant l'ensemble des acteurs.

Renseignements complémentaires

Clôture des inscriptions : vendredi 16 novembre 2018

NB : l'inscription de 3 personnes incluant un représentant de l'équipe de cuisine d'un même établissement est indispensable.

Contact : Marie-Noëlle FRINAULT

Conseillère formation

02 99 35 28 64

mn.frinault@anfh.fr

Programme

- L'impact du vieillissement et de l'entrée en institution sur l'alimentation de la personne âgée
- Les pathologies et notamment les troubles neuro dégénératifs et leurs effets sur les comportements

<https://www.anfh.fr/les-offres-de-formation/AWL7rwgj7ONEMTV3-LF5>

alimentaires

- Le concept et la prestation «manger mains» ; les étapes de mise en œuvre.
- La prise en charge du résident et la posture des professionnels. L'accompagnement
- Stratégie «manger-mains» au sein de son établissement et mobilisation de l'ensemble des acteurs

Public

Tout professionnel impliqué par les repas en EHPAD dont le personnel de cuisine.

Exercice

2019

Code de formation

AFR 4

Nature

AFR

Organisé par

IFSO

Durée

21 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences

Date et lieu

GROUPE 1

Du 14 janvier au 15 janvier 2019

RENNES

Le 4 février 2019

RENNES