

« SAVOIR FAIRE ET SAVOIR ETRE AIDE AU REPAS »

L'accompagnement que peut proposer un intervenant à domicile est de la plus grande importance dans tous les gestes de la vie quotidienne. Le moment du repas reste un moment privilégié dont il convient de connaître les codes.

Ainsi, la prestation « AIDE AU REPAS » doit pouvoir s'analyser et s'adapter auprès de personnes dépendantes.

L'aide à domicile doit intervenir dans ses tâches pour permettre à la personne de conserver le plaisir de manger.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- ▶ Permettre aux intervenants à domicile d'acquérir les savoirs être et faire nécessaires à la posture professionnelle lors de sa mission dans l'accompagnement « Aide au repas »
- ▶ Reconnaître et éviter la maltraitance lors de l'action « Aide au repas »

PUBLIC VISÉ

Les professionnels intervenant au domicile de personnes âgées ou en situation de handicap et venant en soutien aux moments des repas.

CONTENU

- ▶ Repérer et discerner les différentes fonctions de l'accompagnement dans sa pratique professionnelle
- ▶ Distinguer les différentes tâches) mener liées aux pathologies et à l'handicap
- ▶ Clarifier et comprendre la personne et son rapport à la nourriture, le refus alimentaire et ses troubles (troubles de déglutition, attitudes et comportements, besoins, habitudes alimentaires...)
- ▶ Connaître, s'approprier l'outil d'évaluation « Echelle de BLANDFORD » (description des troubles du comportement alimentaire)
- ▶ Avoir une approche théorique des attitudes et comportements à mettre en œuvre
- ▶ Avoir une approche théorique d'une installation adaptée en fonction de la pathologie, des besoins et du contexte social

DURÉE

- ▶ 7H



PARCOURS multimodal
(présentiel, e-learning, classes virtuelles...)