

Chambre des erreurs

La prestation de restauration à adapter pour une personne âgée

Acquérir grâce à un outil pédagogique et ludique les connaissances et les compétences nécessaires pour fournir des soins de qualité et améliorer le bien-être nutritionnel des personnes âgées en établissement ou au domicile.

INTRA

🕒 **Durée : 1 demi-journée, 3 heures 30**

Objectifs pédagogiques

- Connaître les besoins alimentaires.
- Prévenir et apprendre à faire face aux difficultés pendant le temps du repas.
- Contribuer à limiter les pathologies liées au vieillissement et à maintenir l'autonomie des bénéficiaires.

Public

AS, IDE référents nutrition, personnels de restauration d'établissements, personnels du domicile.
Aucun prérequis.

Intervenant.e

Diététicienne
nutritionniste

Contenu pédagogique

Pendant la session, les participants sont invités à observer une scène de restauration où des erreurs liées à la préparation et à la distribution des repas pour les personnes âgées sont mises en évidence.

Ces erreurs peuvent inclure des portions inadéquates, des aliments, et textures non adaptés à l'état de santé et aux besoins du bénéficiaire ou encore des problèmes de règles de sécurité pour les dysphagies et troubles cognitifs.

Simulation de trois cas cliniques, trois malades en lit/en fauteuil/à table et études de cas.



© Annick Pautot, Oareil