



## Mise en œuvre du « manger-main » une réponse collective

07

AMBRE FORMATION

Sarl-FORMEHPAD-33

**Nous savons aujourd'hui comment lutter cliniquement face à la dénutrition des adultes âgés, mais nous agissons ici essentiellement sur les conséquences et moins sur les causes. Pour prévenir, la démarche est plus complexe et demande une réflexion transversale, l'adhésion de l'ensemble des acteurs intervenant auprès des adultes âgés souvent fragilisés. Plaisir et partage, la bonne recette pour prendre soin ?**

**Organiser une réponse collective autour des avantages de la mise en œuvre du « manger main » en EHPAD**

### Objectifs de formation

- “ Verbaliser l'acte de s'alimenter (plaisir ou contrainte)
- “ Identifier les causes et les conséquences de la dénutrition
- “ Caractériser les avantages de la mise en œuvre du « manger-main »
- “ Identifier les nouveaux besoins, nouvelles textures et les modes de présentation
- “ Elaborer une stratégie collective et une organisation de réponse aux besoins
- “ Fabriquer des bouchées adaptées au « manger main »
- “ Décliner le « manger main » dans les différentes textures
- “ Organiser une journée de dégustation du « manger main » pour le personnel
- “ Organiser une journée thématique autour du « manger main »
- “ Produire du « manger main » avec les référents « nutrition »

### Programme

#### Journée 1

- Accueil – Présentation tour de table – Recueil des attentes
- L'acte de s'alimenter
- Les spirales de la dénutrition
- La mutualisation du dépistage de la dénutrition, qui fait quoi ?
- Les effets du vieillissement sur le comportement alimentaire
- Les multiples facteurs d'intérêts et de désintérêts des adultes âgés face à l'alimentation et les interactions de services
- L'association des plaisirs de la table et des besoins alimentaires
- L'importance de l'implication de tous les acteurs du temps du repas par des échanges interdisciplinaires
- La mise en œuvre de la commission nutri-soins pour des réponses individualisées

#### Journée 2

- La préparation d'un menu en collaboration avec le responsable de cuisine
- L'organisation du travail en collaboration étroite avec l'équipe de cuisine
- La réalisation des préparations préliminaires à la fabrication du « manger mains »
- L'accompagnement et l'aide au service du repas
- L'observation des réactions des résidents
- L'analyse des aspects positifs et des difficultés rencontrées

- L'élaboration d'une liste d'actions correctives
- La mise en œuvre des moyens nécessaires (humain et matériel)
- La chronologie de progression
- La réflexion sur le bénéfice/risque en termes d'hygiène
- La notion du plaisir de manger au travers les sens (vue, odorat, toucher, goût)

**Prérequis :** Assurer l'accompagnement d'une personne âgée dans les actes de la vie quotidienne en EHPAD ou à Domicile

**Public :** Soignants Infirmiers, Aides-soignants, Auxiliaires de Vie, AES, Cuisinier, Direction - En intra

<b>Méthodes et moyens pédagogiques</b>	<b>Méthodes d'évaluation</b>	<b>Durée</b>	<b>Intervenant (co-animation)</b>
Active et participative Interactive Encrage d'expériences et des pratiques Illustrations Travaux de groupe Documents ressources Supports livret – Power point	Questionnaire de satisfaction  Quizz de début de session  QCM d'acquisition en fin de session  Attestation de formation	2 jours  soit  14 heures	Infirmière Coordinatrice en EHPAD et formatrice en gérontologie + Chef cuisinier en EHPAD

*Organisme de formation professionnelle continue*

**« Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 75 33 10236 33**

**« Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat**