

Le MANGER MAINS en institution

Module 2

Mise à jour 05/2024

Réf NTR16A



« Le manger mains est un projet d'autonomisation de l'alimentation de la personne atteinte de la maladie d'Alzheimer. L'alimentation manger mains a aussi pour but de permettre aux personnes dépendantes ayant des difficultés à manier les couverts de retrouver une autonomie en se servant de leurs doigts pour manger et retrouver ainsi du plaisir à se nourrir ». Ce module, essentiellement consacré à la mise en pratique des conseils et connaissances acquises au cours du module 1, vous permettra, en situation réelle ou simulée d'acquérir les compétences afin de favoriser l'autonomisation de la personne âgée au cours du repas.

Compétence(s) visée(s)

- ❖ Favoriser l'autonomisation de la personne âgée en fonction de ses capacités et de ses besoins au cours du repas avec le Manger mains.

Objectifs de la formation

- ☞ Mettre en œuvre les « bonnes pratiques » du manger mains.
- ☞ Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- ☞ Mettre en place un environnement adapté aux personnes âgées.
- ☞ Adapter son aide (partielle ou totale) aux besoins de la personne.
- ☞ Créer le plaisir autour du repas pour une meilleure stimulation de la personne âgée.
- ☞ Prévenir les risques de fausse route.

Contenu

1. La démarche du manger mains (Révision module 1)

- Les grands principes du manger mains.
- Les indications thérapeutiques du manger main.
- Les enjeux du manger mains pour la personne âgée.
- Les risques et freins du manger mains pour les personnes âgées.
- Le repas : un besoin biologique, psychologique, social.

Mise en pratique

2. Respecter les règles d'hygiène alimentaire

- Rappel des règles d'hygiène.
- Le lavage des mains du soignant et de la personne âgée.
- La tenue.
- L'analyse des risques spécifiques.

3. Un environnement adapté

- La disposition des tables,
- Le placement des résidents,
- Les ustensiles ergonomiques.

4. Le bien-être avant le repas

- Vérifier la bonne installation de la personne (en salle à manger, dans un fauteuil, au lit)
- L'organisation et la présentation du repas à la personne âgée

Mise en pratique

5. Le déroulement du repas

- Le repérage des différentes aides à apporter aux personnes selon leurs besoins et leurs pathologies.
- L'aide partielle à la prise des repas : la préparation des éléments, la stimulation, le manger main, l'importance de l'hydratation.
- L'identification des soignants formés au risque de fausse route (dysphagie).
- L'aide totale à la prise des repas : Être assis à côté de la personne, prévenir le risque de fausse route, les principes des différentes techniques d'aide.
- La communication avec la personne âgée autour du repas : valoriser la personne, s'assurer du confort et du bien-être de la personne, respecter le rythme de la personne.

- Ateliers de mise en pratique en fonction de l'organisation de l'établissement
- Débriefing avec la formatrice
 - Recommandations d'amélioration

En fin de formation, formalisation des différents axes d'amélioration identifiés au cours des différents ateliers de mise en pratique.

Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation



Public
Le personnel soignant et non soignant d'aide au repas

Pré-requis
Avoir suivi le module 1 de notre formation « Le Manger mains en institution ».

Durée
2 jours, soit 14 h (en présentiel)

Formateur(trice) pressenti(e)
Formateur(trice) spécialisé(e) en cuisine et diététique pour les personnes âgées

Nombre de participants (intra)
De 2 à 10 personnes

Matériel nécessaire
Salle de formation + Salle de restauration, matériel d'aide au repas

Moyens et méthodes pédagogiques et techniques :

- Révision des apports théoriques du module 1 en pédagogie active
- Ateliers pratiques
- Mise à disposition d'un espace extranet individuel pour les ressources pédagogiques.
- Ordinateur et vidéoprojecteur

Modalités et délai d'accès

De 2 à 4 mois en moyenne (nous contacter)

TARIF

Nous contacter pour obtenir un devis personnalisé

Besoin d'un conseil ? d'une information ? d'un devis ?

Vous êtes en situation de handicap ? Contactez-nous

06.09.08.02.20

contact@cjformation.com

www.cjformation.com

Carine ANCIAUX

Présidente, Référente handicap
Référente pédagogique et numérique
Aurélié Fauchet et Claire Royer
Assistantes administratives

