

Objectifs

- Cerner les mécanismes de la déglutition
- Repérer les causes et la nature des troubles de la déglutition
- Assurer la sécurité des résidents lors de la prise alimentaire
- Mettre en œuvre des actions préventives et curatives des troubles de la déglutition
- Identifier les différents besoins nécessitant la mise en place de textures modifiées

Intervenants

- Infirmière clinicienne
- Chef cuisinier

Durée

- 2 jours (14h)

Tarifs

- 120 €/jour
présentiel et par stagiaire

Dates et lieu

- Nous contacter
- En intra / en inter sur-mesure

Public & pré-requis

- Taille du groupe : 5 à 12 personnes
- Public : ADVS, AVF, intervenants à domicile, responsables de secteur
- Pré-requis : aucun

Troubles de la déglutition à domicile

Modalités techniques et pédagogiques :

- Méthodes actives et participatives
- Ancrage d'expériences par l'analyse de pratiques professionnelles
- Apports cognitifs par la méthode interactive et d'émergence
- Stabilisation des connaissances par document ressource
- Simulations personnalisées avec débriefing des points forts et axes d'amélioration pour chaque participant
- Travaux de sous-groupes et de binômes
- Activités pédagogiques innovantes par les techniques de pratiques narratives

Suivi et évaluation :

- Evaluation des pratiques professionnelles : faire le point sur les pratiques et connaissances
- Evaluation des acquis : autoévaluer les apprentissages tout au long de la formation (QCM, cartes réponses, mises en situations professionnelles par simulations et jeux de rôle)
- Evaluation à chaud : vérifier l'indice de satisfaction des stagiaires et l'atteinte des objectifs pédagogiques
- Evaluation à froid : questionnaire transmis aux stagiaires 3 mois après la formation sur les « effets » de la formation

Contenu détaillé et séquencé de l'action :

- Analyse des données anatomiques et physiologiques de la déglutition (phases de l'activité)
- Les troubles : les phases, les origines, les signes cliniques, les facteurs de risque et aggravants, les conséquences physiques et psycho-émotionnelles
- L'évaluation des risques selon les pathologies et mettre en place des outils de surveillance
- Aménagement de l'environnement, ciblage de l'alimentation - l'hydratation et les techniques de prise des repas
- Les techniques de la rééducation des dysphagies
- L'adaptation des menus en texture modifiée
- La notion du plaisir de manger au travers des sens (vue, odorat, toucher, goût)