



Boire et manger en Ehpad : pour lutter contre les risques de dénutrition/déshydratation

On estime à ce jour que près 270 000 personnes âgées en Ehpad souffrent de dénutrition soit, environ, 40% des résidents. Pour autant, les Ehpad ne déméritent pas pour offrir des repas de qualité et équilibrés. Sans doute que le boire et le manger ne se limitent pas à la recherche d'un équilibre alimentaire. Cette formation a pour objectif de penser chaque repas dans sa globalité afin de donner ENVIE. Des petits riens dans les organisations qui changent tout.

Prérequis :

- Travailler en Ehpad

Public :

- Tous les professionnels de l'Ehpad

Objectif :

- Identifier et connaître les profils des résidents ;
- Identifier les enjeux physiologiques, psychologiques, culturels et sociaux de la personne âgée ;
- Acquérir les bases de la nutrition de la personne âgée ;
- Décrire et identifier les causes de la dénutrition et déshydratation ;
- Identifier et rechercher les outils clés de qualité de vie ;
- Evaluer et analyser les espaces de restauration ;
- Améliorer l'environnement, le service, l'ergonomie et l'aide au repas ;
- Construire un ensemble d'animations culinaires à partir des projets personnalisés ;
- Planifier l'ouverture sur l'extérieur.

Date de mise à jour : 06/06/2025

ILEX FORMATION ET CONSULTING

56 rue de Silly, 92100 Boulogne-Billancourt

SAS au Capital de 1000 euros, R.C.S Nanterre 911 352 987

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°11922534792 auprès du préfet de la région d'Ile-de-France

Moyens pédagogiques :

- Un ordinateur et un vidéoprojecteur pour la projection de diaporama et de vidéos
- Mise à disposition d'une salle adaptée au nombre de stagiaires

Moyens pour suivre l'exécution de l'action :

- Une feuille de présence remise par le formateur est signée par chaque stagiaire par demi-journée

Moyens pour apprécier les résultats :

- A l'issue de la formation, un contrôle écrit et oral des acquis est réalisé par le formateur et la liste des actions prioritaires à conduire est dressée.
- A l'issue de la formation, le stagiaire remplit le questionnaire de satisfaction de la formation

Méthode :

- Jeux de rôles, mises en situation
- Analyse de situation
- Outils théoriques et ludiques pour la mise en œuvre

Durée :

- 2 jours (14h00) sur site

Formateur :

- Delphine Dupré-Lévêque, Docteure en anthropologie, gérontologue
- Aline Victor, diététicienne-nutritionniste, spécialiste en gérontologie

Contenu :

- Connaître le profil des résidents
- Connaître les besoins nutritionnels, les grammages et la répartition journalière
- Identifier la liste des documents clés à repérer (référentiels)
- Repérer dans les documents clés, les éléments porteurs de sens et de qualité de vie
- Observer les espaces et comprendre leurs enjeux sur la sécurité, la sociabilité et la convivialité
- Disposer d'un outil d'animation spécifique

Date de mise à jour : 06/06/2025

ILEX FORMATION ET CONSULTING

56 rue de Silly, 92100 Boulogne-Billancourt

SAS au Capital de 1000 euros, R.C.S Nanterre 911 352 987

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°11922534792 auprès du préfet de la région d'Ile-de-France

Méthodologie :

- Approche théorique
- Appropriation des outils
- Connaissance de l'environnement

Nombre de participants :

- 15 participants maximum

Lieu :

- Sur place au sein de la structure

Contact et Modalité d'accès :

Pour toutes informations ou inscription contacter nous :

- par mail : ilex.fc@gmail.com
- par téléphone : + 33 6 75 17 47 84

Un projet, une suggestion, une réclamation ? N'hésitez pas à nous contacter, nous vous répondons sous 24-48h.

Délai d'accès :

- Lors de votre inscription, nous convenons ensemble la date de votre session de formation en fonction de vos disponibilités et de celles de nos formateurs (minimum de 15 jours à compter de la signature de la convention.)

Tarifs :

- A partir de 100 € par jour et par stagiaire

Accessibilité :

- Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. En amont de la formation, nous définissons ensemble comment vous proposer le parcours le plus adapté.

Date de mise à jour : 06/06/2025