

# L'aide à la prise des repas et stimulation

Nutrition, diététique, équilibre alimentaire, régimes, textures sont autant de notions et de domaines qui visent à une alimentation de qualité, bénéfique pour la santé de chacun. A quoi servent toutes ces précautions si l'essentiel : le plaisir de manger un repas savoureux, n'est pas préservé ? Les fumets, saveurs, couleurs, gestes, tout concourt au plaisir de ce temps-là, à condition qu'il soit préparé et organisé comme tel. L'utilisateur peut perdre l'appétit, voire l'envie de vivre, à moins que les professionnels fassent du repas un moment privilégié, prennent le temps de préparer la table, de servir, d'aider la personne dépendante et de la stimuler si besoin. Le tout dans une ambiance propice au plaisir simple, mais si important, de se restaurer et non plus seulement de se nourrir. Savoir-faire et savoir-être, dans une démarche empathique, tels sont les maîtres-mots de ce programme, pour que les professionnels intègrent le temps du repas dans l'accompagnement et la qualité de vie de l'utilisateur.

## Objectifs

- Définir le repas, le temps du repas et leurs symboliques
- Prendre conscience de l'importance de l'environnement pour donner envie de manger
- Maîtriser les attitudes, techniques et communication pour stimuler et accompagner la personne au repas
- Adapter la prise du repas aux capacités fonctionnelles de l'utilisateur et le stimuler

## Le + de la formation

Les simulations de repas avec un simulateur de vieillesse pour s'immerger dans la peau des usagers seront autant de terrains d'expérimentation pour les stagiaires et de réflexion sur leurs pratiques et leurs évolutions possibles.

## Public concerné et Prérequis

- Aucun prérequis.
- Aide à domicile

## Programme

- Le repas et ses symboliques
- État des lieux des habitudes et attentes des usagers
- Rôle de l'environnement au moment du repas pour donner envie de manger

- Personnaliser le temps du repas : recueil des données spécifiques
- Adapter son accompagnement pour stimuler la personne
- Adapter les textures (hachés, mixés, eau gélifiée)
- Repérer et observer les besoins de la personne pour un accompagnement adapté
- Déficiences sensorielles et motrices : comment préserver l'indépendance et l'autonomie ?
- La relation avec la personne désorientée et/ou démente
- Troubles de la déglutition, prévenir la fausse route
- La fatigue et l'anorexie : comment aider et stimuler ?
- Alimentation et fin de vie : le plaisir avant toute chose, la pression des proches
- Les signes d'alerte d'un risque de dénutrition
- L'incitation à boire
- Intégrer le repas comme un moment social
- Cahier de liaison et temps du repas

## **Votre intervenant**

- Diététicien

## **Notre démarche pédagogique**

- Les apports de connaissances seront articulés autour des questions issues de la pratique professionnelle.
- Les professionnels seront sollicités pour analyser, évaluer ce qui pose des difficultés dans leur pratique, prendre du recul et proposer des pistes d'amélioration à partir de situations concrètes.
- Elle privilégiera des méthodes pédagogiques actives et interactives.

## **Moyens techniques**

- Pas de moyens techniques spécifiques.

### **Livrables**

- Un certificat de réalisation est délivré aux participants.

### **Evaluation**

- L'évaluation des acquis est réalisée tout au long de la formation, à l'aide de techniques et outils choisis par l'intervenant.
- La satisfaction des participants est évaluée à l'aide d'un questionnaire et par un «

tour de table ».

## Inter

**Durée :** 14h **Jours :** 2 jours

**Tarif :** 440€

## Intra

**Durée :** 14h **Jours :** 2 jours

**Tarif :** Nous contacter pour toutes demandes de devis.

[Demande de contact](#)

[Pré inscription](#)

[Demande de devis](#)

Dernière modification le 29 juillet 2025 à 15h02

---

FORMASANTÉ  
50 rue Tudelle - 45100 ORLEANS  
02 38 56 01 01  
[contact@formasante.fr](mailto:contact@formasante.fr)