



PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE (Formation Non Certifiante)

OBJECTIF PROFESSIONNEL

ACCOMPAGNER LES TEMPS DE REPAS POUR PRÉVENIR LES TROUBLES DE LA DÉGLUTITION

Il s'agit pour les professionnels de prévenir et prendre en charge les troubles de la déglutition fréquents chez la personne âgée.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Identifier les personnes atteintes de trouble de la déglutition, les personnes à risques et repérer les signes d'alerte
- Savoir prévenir les risques de fausses routes en recherchant les meilleures conditions de repas
- Connaître les conduites à tenir en cas de fausses routes

PUBLICS CONCERNÉS

Professionnels accompagnant au domicile des personnes âgées et/ou en situation de handicap

PRÉREQUIS

Être en exercice dans le secteur de l'action sociale et médico-sociale.

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES CIBLÉES

En référence au Diplôme d'Etat Accompagnant Éducatif et Social (Arrêté du 30 Août 2021) :

- Accompagner la personne dans les actes essentiels de la vie quotidienne
- Identifier les risques de la vie quotidienne et donner l'alerte en temps opportun
- Repérer les situations à risque et participer à des actions de prévention des accidents du quotidien quel que soit le lieu d'intervention

ou

En référence au Diplôme d'Aide-soignant (Arrêté du 10 Juin 2021) :

- Accompagner les personnes dans les actes essentiels de la vie quotidienne et de la vie sociale, personnaliser cet accompagnement à partir de l'évaluation de leur situation personnelle et contextuelle et apporter les réajustements nécessaires

Identifier les situations à risque lors de l'accompagnement de la personne, mettre en œuvre les actions de prévention adéquates et les évaluer

INTERVENANTE

Formatrice Aide-Soignante diplômée en Gériatrie Appliquée et titulaire des DUI Accompagnement Soins palliatifs & DU Éthique Soignante

DURÉE ET HORAIRES

14H en 2 journées de 7H (les horaires sont définis en fonction de la commande)

MODALITÉ DE LA FORMATION

En présentiel

NOMBRE DE STAGIAIRES

8 à 10 maximum

LIEU

A définir en fonction de la commande

ACCESSIBILITE HANDICAP

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour une adaptation des dispositifs d'accueil

Droit de propriété intellectuelle exclusive et opposable à tous – Art. L111-1 Code Propriété Intellectuelle

Mise à jour le 24/11/2023





PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE (Formation Non Certifiante)

MÉTHODES, TECHNIQUES & MOYENS PÉDAGOGIQUES MIS EN ŒUVRE

L'approche par « La pédagogie par l'expérience » s'articule sur 3 logiques : former quelqu'un, le former à quelque chose, le former pour quelque chose.

✓ Didactique Professionnelle ✓ Active ✓ Réflexive ✓ Inductive ✓ Affirmative ✓ Interrogative	✓ Echanges d'expériences ✓ Exposés théoriques ✓ Études de cas concrets, mise en situation ✓ Démonstration ✓ Exercices pratiques ✓ Travail en groupe / interactivité ✓ Questionnements	✓ Dossier technique remis aux stagiaires ✓ Film vidéo, diaporama, photos ✓ Documents spécifiques ✓ Matériel(s) spécifique(s) ✓ Séance de formation en salle
--	--	--

CONTENU DU PROGRAMME & OBJECTIFS DE L'ACTION DE FORMATION

« ACCOMPAGNER LES TEMPS DE REPAS POUR PRÉVENIR LES TROUBLES DE LA DÉGLUTITION » - 14H

- **Vieillir et s'alimenter - 1H45**
 - Les apports nutritionnels
 - La perte de goût, les difficultés à mastiquer
 - Les douleurs
- **Rappel des mécanismes de la déglutition - 1H45**
 - La définition de la dysphagie, la complexité de la déglutition
 - Les différentes formes des troubles de la déglutition
- **Identifier les personnes atteintes de trouble de la déglutition, les personnes à risques et repérer les signes d'alerte - 1H45**
 - Les pathologies neurologiques ou ORL, le vieillissement, la fin de vie
 - Les signes pouvant annoncer un trouble de la déglutition
- **Les conséquences induites par les troubles de la déglutition - 1H45**
 - Les fausses routes, la dénutrition et la déshydratation
 - Les troubles respiratoires
 - Le retentissement psycho-social
- **Les actions à mettre en place - 3H30**
 - L'adaptation des repas : choix de la texture, les quantités, les aliments à éviter, la température des plats et des boissons
 - Les aides techniques, humaines et médicales
 - La rééducation orthophonique
 - Le retentissement sur le repas
- **Les conduites à tenir en cas de fausses routes - 3H30**
 - Les signes au moment de la fausse route, juste après et à distance
 - Les conduites à tenir et à éviter en cas de fausses routes
 - L'identification des signes d'étouffement
 - Un cas particulier : étouffement partiel

MODALITÉS DE LA DÉMARCHE D'ÉVALUATION

Moyens permettant de suivre l'exécution de l'action et d'en évaluer les résultats

✓ Grille auto-évaluation début et fin formation	✓ Questionnaire d'évaluation par le stagiaire
✓ Évaluation formative / acquisition de compétences	✓ Questionnaire évaluation à froid + 3 mois

A la fin de la formation, un **Certificat de Réalisation** est remis à chaque participant validant les acquis.

CONDITIONS TARIFAIRES

Le Ciapa est un organisme de formation non assujéti à la TVA, Art 261 CGI. Nos conditions de vente sont consultables sur notre site internet www.ciapa.fr.

Pour obtenir un devis ou pour tout renseignement, contacter :

Organisme de Formation professionnelle du Ciapa : 06.13.11.13.84 / formationprofessionnelle@ciapa.fr

Droit de propriété intellectuelle exclusive et opposable à tous – Art. L111-1 Code Propriété Intellectuelle

Mise à jour le 24/11/2023



● Pôle Coopérations ● Pôle Préventions ● Organisme de Formation ● Pôle Investigations
www.ciapa.fr ● ciapa@ciapa.fr ● 05 59 80 16 37 ● 100 Avenue du Loup 64000 PAU
N° SIRET : 323 912 899 00016 / Code APE : 9412 Z / Numéro de déclaration d'Activité : 726 400 134 64 / Le Ciapa n'est pas assujéti à la T.V.A.