

*Cette formation est destinée à tous les professionnels travaillant autour des repas des bien-portants ou des malades afin de comprendre les aspects psychologiques de l'alimentation de l'enfant à l'adulte.*

### Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Reconnaître les liens entre l'acte alimentaire dans le développement de l'être humain
- Identifier les divers troubles actuels en lien avec les conduites alimentaires
- Collaborer avec les différents acteurs du parcours de soin dans la prise en soin des patients

### Public cible et prérequis

- Diététiciens-nutritionnistes
- Professionnels de santé
- animateurs de santé ou collaborateurs concernés par le thème
- Agents de restauration et de cuisine
- Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

### Programme

- INTRODUCTION ET PRESENTATIONS : ACTE ALIMENTAIRE
  - L'acte alimentaire d'un point de vue anthropologique et sociologique
  - L'acte alimentaire sous l'aspect psychologique dans les étapes du développement humain
  - L'acte alimentaire chez l'enfant et les troubles inhérents
  - Prise en charge des troubles chez l'enfant
  - Prévention des TCA
- PSYCHOPATHOLOGIES ET ALIMENTATION
  - L'alimentation chez l'adolescent et le jeune adulte
  - Les TCA chez l'adolescent et l'adulte
  - La nécessité du travail en équipe pluridisciplinaire : savoir identifier, orienter et travailler avec les différents acteurs du parcours de soin
  - Comment accompagner /vers qui diriger
  - La part des traumatismes dans la genèse des TCA
- L'ACCOMPAGNEMENT EN PRATIQUE : ANALYSE DES PRATIQUES
  - Analyse de cas pratiques/discussion
  - Mise en situation
  - Boîte à outils

### Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Pamela HADDAD : Chargée de formation Nutrition Clinique / Profil de l'intervenant : Psychologue clinicien

# PEC01 - Comprendre les enjeux psychologiques de l'acte alimentaire

**PEC01 INTER**

Mise à jour :  
25 mars 2024

Organisation de la formation		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution
<p><b>Durée</b> 21.00 heures (3.00 jours)</p> <p><b>Modalités pédagogiques</b> Formation présentielle</p> <p><b>Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences.</li> <li>• Document pédagogique remis à chaque participant.</li> </ul> <p><b>Dates et prix</b> : à consulter sur notre site internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation</li> <li>• Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas...</li> <li>• Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation</li> <li>• Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid</li> <li>• Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation</li> </ul>
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
<p><b>SSHA-ISA</b> <b>16A rue de l'Estrapade</b> <b>75005 PARIS</b></p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p><b>Intra possible nous consulter</b></p>	<p>Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation.</p> <p>N'hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi de votre formation.</p> <p>Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences</li> <li>• Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant</li> <li>• Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité</li> </ul>