



ECO RESTAURATION

PROGRAMME  
DE FORMATION



# LES BONNES PRATIQUES NUTRITIONNELLES EN EHPAD (3 MODULES)

ECORESTAURATION  
8 Rue de Rémusat  
31 000 - TOULOUSE  
[www.ecorestauration.fr](http://www.ecorestauration.fr)

**PRÉREQUIS****AUCUN PRÉREQUIS****ACCESSIBILITÉ**

- Les locaux d'Eco Restauration : site adapté à l'accueil des personnes en situation de handicap
- Vérification auprès du client de l'adaptation du parcours de formation pour toute personne en situation de handicap

**DURÉE**

- Volume d'heures total : 35 heures
- La planification des temps de formation en présentiel et distanciel se fera en concertation avec le client en fonction de la charge de travail des personnels pressentis pour suivre le parcours de formation

**MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS****Pour chaque demande de formation :**

- Réalisation d'un entretien avec le référent pédagogique d'Eco Restauration, afin de :
  - S'accorder sur les attentes et les besoins du client
  - Préciser les différents points du programme
  - Spécifier les connaissances et les compétences travaillées
  - Arrêter les sources de financement
  - Transmission au donneur d'ordre de la convention, du programme et du devis
  - Envoi par le donneur d'ordre à son OPCO de référence, des pièces transmises par Eco Restauration
  - Après accord de prise en charge par l'OPCO, le délai pour la mise en place de la formation est habituellement de 3 semaines.

**DATES ET LIEUX****DATES**

Planification à déterminer en fonction des contraintes et des exigences de l'entreprise

**LIEUX**

Le temps en présentiel se réalisera en intra entreprise ou en inter entreprise

## OBJECTIFS DE FORMATION

**En situation de travail, la personne sera capable de :**

- Réaliser des menus équilibrés en maîtrisant les bases de la nutrition et des recommandations en vigueur

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

**En cours de formation, le participant apprendra à :**

- Identifier la place de l'alimentation dans un EHPAD et les composantes de celle-ci
- Définir la pyramide alimentaire et détailler son évolution
- Équilibrer un repas et une journée alimentaire
- Utiliser le GEMRCN comme un véritable outil
- Mettre en application les recommandations du GEMRCN : le tableau de contrôle des fréquences
- Enrichir ses pratiques grâce au règlement INCO
- Prendre en compte les allergènes
- Identifier la structure d'un plan alimentaire
- Maîtriser la structure d'un plan alimentaire
- Élaborer des menus
- Réaliser des menus « régimes » concordant avec le menu du jour

## CONTENU DU PROGRAMME

- L'alimentation en EHPAD : une nécessité quotidienne alliant plaisir & équilibre
- Les 7 familles d'aliments
- La pyramide alimentaire : base de l'équilibre
- Des recommandations qui progressent
- L'équilibre alimentaire : une juste répartition
- Le contexte nutritionnel en EHPAD
- La présentation du GEMRCN
- Les objectifs du GEMRCN pour les personnes âgées
- Les fréquences de service des plats en EHPAD
- Évaluation des connaissances sur le GEMRCN
- La présentation de la réglementation INCO
- Lire une étiquette alimentaire : les mentions obligatoires
- Spécifier les allergènes, dans quel but ?
- Le plan alimentaire comme base pour réaliser des menus équilibrés
- Construire un plan alimentaire
- La composition des menus : une recherche transversale
- Des menus adaptés à la population d'EHPAD
- Les principaux régimes en EHPAD
- Méthode pour la déclinaison de régime et texture

## OBJECTIFS DE FORMATION

**En situation de travail, la personne sera capable de :**

- Identifier les besoins nutritionnels ainsi que les principales pathologies nutritionnelles nécessitant un régime adapté chez la personne âgée
- Identifier les troubles de la déglutition et la démarche de prise en charge
- Identifier les textures modifiées et leur nécessité

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

**En cours de formation, le participant apprendra à :**

- Identifier les besoins nutritionnels d'une personne âgée
- Identifier les signes de la vieillesse
- Identifier les principales pathologies, états ou troubles présents en EHPAD, qui ont pour prise en charge une alimentation adaptée
- Définir les principaux régimes alimentaires présents en EHPAD
- Identifier l'importance du suivi des régimes et de sa réévaluation fréquente
- Définir la déglutition et la dysphagie
- Identifier les moyens de prise en charge des troubles de la déglutition
- Identifier les pathologies nécessitant une texture modifiée
- Différencier les textures proposées en EHPAD
- Identifier les cas de prescription d'une texture adaptée
- Identifier ce qu'est le « manger main » et son intérêt
- Identifier les moyens de lutte contre la dénutrition et les solutions

## CONTENU DU PROGRAMME

- Les besoins nutritionnels journaliers d'une personne âgée
- Les signes de la vieillesse et conséquences sur l'organisme
- Les états et pathologies que nous côtoyons fréquemment en EHPAD : apprenons à les reconnaître
- Zoom sur la dénutrition
- Les régimes proposés pour prendre en charge ces pathologies
- Comment attribuer un régime à un résident ?
- Comment assurer le suivi d'un régime et le faire évoluer ?
- Comment identifier le bénéfice / risque d'un régime ?
- Définition de la déglutition
- Qu'est ce que la dysphagie ?
- Les problématiques rencontrées en EHPAD
- Prise en charge des troubles de la déglutition
- Comment éviter les troubles de la déglutition
- Exemple de prise en charge avec deux cas concrets
- Une texture adaptée : dans quel but ?
- Qu'est ce qu'une texture adaptée ?
- À qui s'adresse une texture adaptée ?
- Comment prescrit-on une texture adaptée ?
- Présentation du manger main
- Définition des moyens de lutte contre la dénutrition et solutions

## OBJECTIFS DE FORMATION

**En situation de travail, la personne sera capable de :**

- Structurer une réunion de « commission » ;
- Réaliser des enquêtes de satisfaction ;
- Animer une commission ;
- Suivre les axes d'amélioration.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

**En cours de formation, le participant apprendra à :**

- Déterminer l'ordre du jour ;
- Définir les participants ;
- Définir une durée et une fréquence ;
- Réaliser des supports adaptés au public ;
- Préparer un environnement neutre, convivial, et un horaire adapté ;
- Identifier les points clés à faire apparaître dans les enquêtes ;
- Réaliser une enquête de satisfaction sur le terrain ;
- Accueillir les participants ;
- Gérer les temps de paroles ;
- Réaliser une commission dans l'établissement ;
- Rédiger un compte rendu ;
- Suivre les actions d'amélioration préconisées dans le compte rendu.

## CONTENU DU PROGRAMME

- Les objectifs d'une commission
- Les participants à convier
- Les rôles des participants
- La durée : un paramètre nécessaire
- La fréquence : régularité comme maître mot
- Les documents papier
- Les documents numériques
- L'environnement
- Les points clés d'une enquête de satisfaction
- Réaliser une enquête de satisfaction
- L'accueil : une première impression
- La gestion du temps
- Réaliser une commission
- Le compte rendu : synthèse de la commission
- Réaliser un compte rendu suite à une commission
- Le suivi : les échéances et responsables
- Réaliser le suivi des actions d'amélioration à mettre en œuvre suite à la commission

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

## FORMAT

Parcours hybride avec des temps de formation en présentiel et des temps de formation en distanciel synchrone

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Nos modalités de transmission sont variées et alternent les méthodes suivantes : expositive, interrogative, démonstrative et actives (individuelles et de groupe).

## TECHNIQUES PÉDAGOGIQUES

Parce que l'adulte en formation a besoin d'interagir, d'expérimenter, de manipuler, de reproduire, de s'interroger, d'écouter... Nous variions nos techniques d'animation en proposant des études de cas, des échanges, des discussions, des questionnements, des brainstormings, des exposés, des auto-évaluations, des enquêtes, des reformulations, des synthèses...

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Beekast et plateforme collaborative, teams pour les classes virtuelles
- Ordinateur, vidéoprojecteur, logiciel approprié, connexion internet, supports papiers

## MOYENS HUMAINS

Notre équipe est composée de plusieurs experts en restauration collective, nutrition et hygiène dotés d'une double compétence en pédagogie

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Concernant la montée en compétences et connaissances des participants au parcours dispensé, elle sera appréciée en début, en cours et en fin de formation par le biais de questionnaire, de mises en situation, d'exercices
- Concernant le recueil de la satisfaction des stagiaires, il sera réalisé en fin de parcours afin d'améliorer le parcours, ses modalités de réalisation, la qualité des interventions

## TARIFS

- **Intra entreprise** : 1200€ par journée pour un groupe de 12 participants maximum
- **Inter entreprise** : 900€ par journée pour un groupe de 12 participants maximum

## CONTACTS

## ECORESTAURATION

8 Rue de Rémusat  
31000 TOULOUSE

Mail : [formation@ecorestauration.fr](mailto:formation@ecorestauration.fr)

Téléphone : 05.32.78.19.40

Site internet : [www.ecorestauration.fr](http://www.ecorestauration.fr)