

Prévenir la dysphagie// #1689



Public

Personnel de maison de repos travaillant en cuisine.

Objectifs

L'objectif général de cette formation est de professionnaliser le service offert aux résidents durant les repas.

La clientèle des maisons de repos évolue et le niveau d'exigence des résidents augmente. Il est donc important de pouvoir offrir un service hôtelier de qualité au sein des établissements : réaliser des plats adaptés à l'alimentation de la personne âgée tout en leur proposant des menus variés et agréables ; allier diététique et plaisir gustatif, équilibre et diversité...

Cette formation de 8 heures s'adresse au personnel de cuisine. L'objectif est de, grâce à une meilleure connaissance des facteurs et risques de la dysphagie, pouvoir adapter l'alimentation des seniors ou de toute personne concernée dans un but préventif ou curatif.

Cette formation est agréée Chèques-Formation sous le numéro 1689 : en voici le lien direct : [fiche agréée chèque-formation \(https://www.leforem.be/catalogue-des-formations/formations/2ea55d68-24a6-4254-9ea6-9921abb38376\)](https://www.leforem.be/catalogue-des-formations/formations/2ea55d68-24a6-4254-9ea6-9921abb38376) .

Cette fiche se retrouve dans le [Catalogue wallon des formations \(https://www.leforem.be/catalogue-des-formations\)](https://www.leforem.be/catalogue-des-formations) et vous pouvez aussi utiliser le numéro d'agrément dans la recherche par mot-clé. Le titre de la formation peut varier d'un catalogue à l'autre, sans incidence sur la validité du numéro d'agrément.

La formation se déroule en deux-temps : la première demi-journée sera animée par une diététicienne spécialiste de l'alimentation de la personne âgée. Elle donnera les clés permettant d'identifier les facteurs de la dysphagie, ainsi que les risques qui y sont liés :

La déglutition

- Rappel anatomique
- Physiologie de la déglutition
- Les 3 phases de la déglutition

La presbyphagie

La dysphagie

La fausse route ou fausse déglutition

- Le vécu de la dysphagie
- Traitement
- Signes d'alerte des troubles de la déglutition

Conséquences des dysphagies

Prise en charge de la dysphagie

- Vérification de l'état buccal
- Environnement du repas
- Position du patient avant le repas
- Matériel
- Adaptation de l'alimentation

Nourrir le patient dysphagique

- Choix des aliments
- Température des aliments
- Homogénéité des aliments
- Aliments à risque
- Adapter les textures
- Les liquides

Au cours de la seconde séance, la formatrice montrera aux travailleurs des solutions pratiques en cuisine en insistant sur les textures modifiées pour palier cette problématique alimentaire, tout en alliant créativité culinaire et esthétisme dans l'assiette.

Informations pratiques

> Droit d'inscription

- ✓ Cette formation est agréée "chèques formation".

> Certificat - Attestation

Attestation de participation

> Aides sectorielles à la formation

Pouvez-vous bénéficier d'une aide sectorielle ? Pour en savoir plus, consultez l'onglet **Fonds sectoriels de formation** (<https://prod-ifapme-liege.wavenet.be/aides-la-formation/fonds-sectoriels-de-formation>)

> Reconnaissance

- Agréée formation aide-soignant CFWB
- Agréée COCOM