



Faire de l'Emploi notre Label

LE HANDICAP ET L'ALIMENTATION ADAPTÉE

DURÉE :
2 jours

■ OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Mieux gérer l'alimentation en trouvant des solutions aux problèmes physiques et psychologiques posés par le handicap

■ **PRE REQUIS** : Pas de pré-requis pour cette formation

■ **PROFIL DES PARTICIPANTS** : Toute personne concernée par l'alimentation des personnes handicapées.

Programme

Les problèmes posés par le handicap

- Quels types de handicap ?
- Quelle autonomie ? Quels choix ? Quels plaisirs ?

L'équilibre alimentaire

- Quels sont les besoins ?

Alimentation et handicap

- Comment réaliser l'équilibre alimentaire en tenant compte du handicap ?

Adaptation des menus aux changements de texture

- Les troubles de la mastication et de la déglutition
- Les différentes textures.
 - Comment les mettre en oeuvre ?
 - Comment les rendre attrayantes ?
 - Hygiène spécifique de ces préparations

Exemples de techniques et d'outils facilitant l'alimentation

- Réapprentissage ciblé
- Couverts
- Assiettes
- Verres
- Tables...

Atelier de recherche

- Menus et recettes
- Une alimentation adaptée, variée et appétissante
- Améliorer le temps du repas
- Expérimenter quelques techniques et outils

■ **INTERVENANT** : Formateur - Expert

■ **ÉVALUATION** : Une évaluation des acquis sera réalisée par le formateur à l'issue de la formation

■ MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Les apports théoriques et les échanges se succéderont tout au long de la formation avec des contenus théoriques mais aussi des situations vécues par l'intervenant ou les participants. Remise d'un support de cours par personne

Renseignements, organisation et planification :
VALÉRIERENAUD-DUVALET ☎ 05 55775576
valerie.renaud@groupe-fel.fr
Groupe FEL ☎ 05 55 79 06 06