

# LE HANDICAP ET L'ALIMENTATION ADAPTÉE

**DURÉE :**

2 jours  
(14 heures)

**OBJECTIFS**

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

- **PRÉREQUIS** : Pas de prérequis pour cette formation
- **PUBLIC** : 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 textures

- Les troubles de la mastication et de la déglutition
- Les différentes textures.
  - Comment les mettre en œuvre ?
  - 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



Faire de l'Emploi notre Label

### Modalités et délais d'accès :

Intra : Dans vos locaux  
Calendrier fixé avec le client

Dossier d'inscription à réaliser auprès de nos services

### Coût de la formation

Intra : 900 € Nets / Jour / Groupe (maximum 12 personnes)

### Financement

Possibilité de prise en charge sur le **Plan de Développement des Compétences** de votre entreprise / établissement

### Accessibilité

Nos locaux sur nos différents sites sont accessibles aux personnes à mobilité réduite  
Si besoin, adaptation du contenu et des moyens en terme d'accessibilité.

- **INTERVENANT** : Formateur - Expert
- **ÉVALUATION** : Une évaluation des acquis sera réalisée par le formateur à l'issue de la formation
- Questionnaire de satisfaction
- Délivrance d'une attestation de 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.