

PRÉVENTION DES FAUSSES ROUTES & BILANS DES CAPACITÉS D'ALIMENTATION DE LA PERSONNE EN SITUATION DE POLYHANDICAP

PRÉAMBULE

Les repas représentent un moment incontournable de la vie quotidienne, ils occasionnent des rencontres, des découvertes, des échanges et des apprentissages. Néanmoins, ces temps peuvent être ponctués de défis pour les personnes en situation de handicap. En particulier les fausses routes qui peuvent sérieusement compromettre le confort et la sécurité de ces personnes, c'est pourquoi il est nécessaire de penser et d'adapter les temps de repas : installation adéquate, adaptation des textures alimentaires et réflexion en équipe.

Il est aussi essentiel de réaliser des bilans des capacités d'alimentation qui permettent d'évaluer les compétences et les besoins spécifiques de chaque personne. Ces derniers constituent une étape clé pour analyser la posture, la motricité, et les capacités de mastication et de déglutition, tout en identifiant les risques potentiels. Une telle démarche, rigoureuse et collaborative, favorise des repas sûrs, agréables et adaptés aux besoins individuels.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Première journée :

- Comprendre la physiologie de la déglutition, les troubles et leurs conséquences
- Prévenir les fausses routes par l'installation
- Comprendre la modification et l'adaptation des textures

Deuxième journée :

- Comprendre les indications du bilan et son déroulement
- Recueillir des images interprétables avec une technique rigoureuse
- Apprendre à réaliser avec ses collègues un bilan des capacités d'alimentation

COMPÉTENCES RENFORCÉES

- Apprendre à réaliser un bilan en équipe (groupe de référent-es)
- Prévenir les troubles de la déglutition

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnel-le-s (équipe de vie quotidienne, paramédicale, de cuisine, des services techniques, de direction) des établissements et des services médico-sociaux, sociaux et de santé. Formation concourant au développement et au renforcement des compétences pratiques et techniques pour l'accompagnement de proximité des personnes dépendantes, en situation de handicap, de soin et de perte d'autonomie.

PRÉ-REQUIS

- En intra : profils des bénéficiaires déterminés avec l'établissement selon les objectifs définis, la dynamique d'équipe, ...

Tarifs (Hors frais de déplacement)	2740 € NET par groupe
Durée	14 heures / 2 jours
Effectif par session	6 mini > 12 maxi
Modalité	Présentiel
Niveau indicatif de formation	Niveau 6
Délai d'accès	Mise en œuvre réalisée sur demande
Accessibilité	L'Atelier des Pratiques et les établissements d'accueil mettent à disposition des locaux adaptés à l'accueil d'un public en situation de handicap. Si besoin d'une aide technique pour le suivi de la formation, nous contacter.
Contact	0256610194 organisation@atelierdespratiques.fr www.atelierdespratiques.fr
Réf.	M067_BANIV2
Date version	Janvier 2025

PROGRAMME

Première journée : la prévention des troubles de la déglutition

Cette journée est prévue pour une douzaine de professionnel·les dont trois ou quatre préalablement identifiées comme référentes de l'alimentation.

- Anatomie du carrefour aéro-digestif
- Physiologie de la mastication et de la déglutition
- L'installation pour favoriser la flexion du cou
- L'organisation, le temps et le rythme des repas
- Les différents types de fausses routes (nasales, trachéales, directes, indirectes)
- Les indications et les définitions des textures modifiées des aliments et des boissons

Deuxième journée : les bilans des capacités d'alimentation

Les quelques personnes référentes uniquement participeront à la deuxième journée de formation axée sur les bilans des capacités d'alimentation.

- Recueil des données anamnestiques : antécédents et compétences.
- Observation de l'installation, de la motricité spontanée et de la motricité provoquée.
- Test avec un aliment mixé, test de mastication, test de la boisson au verre.
- Compléments d'observation pendant les repas.
- Réalisation du bilan d'une personne handicapée selon les modalités apprises.

Poursuite

Le rôle des référent·es sera ensuite de réaliser des bilans filmés qui seront transmis au formateur pour interprétation. Les résultats seront présentés lors de visioconférences cliniques, d'une durée de deux heures, regroupant l'ensemble des professionnel·les accompagnant le·la résident·e concerné·e.

Ces visioconférences permettront d'une part, de revoir ou d'apprendre les bases de la prévention des fausses routes et d'autre part d'apprendre au fur et à mesure à interpréter les bilans des capacités d'alimentation. L'objectif étant d'« autonomiser » l'équipe dans le choix des pistes de travail pour éviter les troubles de la déglutition.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Première journée :

- Projection de diaporamas, de films et d'animations
- Expériences sur soi
- Apports théoriques
- Partage de pratiques et d'expériences

Deuxième journée :

- Projection de diaporamas et de bilans déjà réalisés
- Apports théoriques
- Partage de pratiques et d'expériences
- Recueil des données de l'anamnèse
- Film des différentes séquences du bilan
- Bilan de l'action réalisée

INTERVENANT

Thierry ROFIDAL, Médecin auprès d'enfants et d'adultes polyhandicapés. Formateur et spécialiste de l'alimentation, de la nutrition et des soins en institutions.

SUIVI & ÉVALUATION

Expériences des gestes sur soi.,
Expériences sensori-motrices de dégustation., Observation de situations de repas, Questionnaire écrit.

CERTIFICAT DE RÉALISATION

PRÉVENTION DES FAUSSES ROUTES & BILANS DES CAPACITÉS D'ALIMENTATION DE LA PERSONNE EN SITUATION DE POLYHANDICAP

BILAN DES CAPACITÉS D'ALIMENTATION CHEZ L'ENFANT ET L'ADULTE POLYHANDICAPÉ

VISIOCONFÉRENCES CLINIQUES : ACCOMPAGNEMENT D'UNE ÉQUIPE DANS LA MISE EN OEUVRE DES AXES D'AMÉLIORATION DES TEMPS DE REPAS

PRÉAMBULE

L'installation à table des personnes polyhandicapées est un travail difficile mais particulièrement important car les émotions, suscitées par le bruit, le mouvement, l'inconfort, les douleurs, mais aussi l'enthousiasme aggravent les troubles neuromoteurs. Par ailleurs, le repas est une activité où certaines personnes polyhandicapées peuvent exprimer leurs capacités fonctionnelles si elles sont aidées par des appareillages et des aides techniques adaptées. Leurs difficultés motrices ne leur permettent pas toujours de manger les aliments que nous mettons habituellement dans notre assiette et que nous jugeons « normaux ». La modification des textures par les cuisiniers et l'adaptation de cette texture par les soignants qui aident les personnes aux repas leur permet d'éviter des incidents ou des accidents de déglutition, de digestion et de nutrition. Une modification de la texture doit être adaptée aux besoins de chacun sans trop complexifier le travail des cuisiniers. Elle nous oblige aussi à repenser nos représentations de l'alimentation.

Ce niveau de formation a pour objectif de permettre à des professionnels référents d'accompagner une équipe dans l'observation et l'interprétation du bilan et dans la mise en œuvre et le suivi de pistes de travail pour améliorer l'accompagnement de l'alimentation de l'enfant et de l'adulte polyhandicapé.

La réalisation des bilans et la participation à ces visioconférences cliniques nécessitent d'avoir bénéficié au préalable d'une formation méthodologique à la compréhension et aux indications du bilan des capacités d'alimentation et de son déroulement.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Guider l'équipe dans l'observation clinique du bilan réalisé
- Guider l'équipe dans pistes pratiques d'accompagnement concernant l'installation, la texture, les gestes à faire et à ne pas faire, la surveillance et l'aide nutritionnelle, l'organisation du repas, les soins éventuels avant et après les repas à envisager pour le résidant concerné.
- Guider les référents dans la mise en œuvre des propositions et leur évaluation

COMPÉTENCE RENFORCÉE

- Accompagner une équipe dans l'observation et l'interprétation du bilan et dans la mise en œuvre et le suivi de pistes de travail pour améliorer l'accompagnement de l'alimentation de l'enfant et de l'adulte polyhandicapé

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnels des établissements et des services médico-sociaux ayant pour mission de réaliser des bilans des capacités d'alimentation d'un enfant ou d'un adulte polyhandicapé et de conduire la mise en œuvre de pistes d'accompagnement favorisant la prévention des troubles de la déglutition et l'amélioration de son alimentation

PRÉ-REQUIS

- Avoir bénéficié d'une session de formation méthodologique et pratique sur l'acquisition de la méthodologie de réalisation d'un bilan Formation destinée plus particulièrement à l'équipe paramédicale et médicale : ergothérapeute, kinésithérapeute, psychomotricien, IDE, cadres de santé, auxquels pourront se joindre les éducateurs coordinateurs, les médecins et les psychologues.

Tarif	950 € NET par groupe
Durée	2 heures / 1 jour(s)
Effectif par session	6 mini > 10 maxi
Modalité	Présentiel
Niveau indicatif de formation	Niveau 6
Délai d'accès	Mise en œuvre réalisée sur demande
Accessibilité	L'Atelier des Pratiques et les établissements d'accueil mettent à disposition des locaux adaptés à l'accueil d'un public en situation de handicap. Si besoin d'une aide technique pour le suivi de la formation, nous contacter.
Contact	0256610194 organisation@atelierdespratiques.fr www.atelierdespratiques.fr
Réf.	M056_BANIV3
Date version	Janvier 2025

PROGRAMME

CONTENU ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

1er temps : préparation

Un professionnel (ou un groupe de professionnel) est désigné comme référent de cette action.

Il filme avec ses collègues un temps de bilan comme appris pendant la formation spécifique puis des temps de repas qui montre les difficultés rencontrées par le résidant et par l'équipe.

La vidéo, accompagné d'un petit questionnaire renseignant les capacités du résidant, ses antécédents, son traitement..., est ensuite adressée au formateur.

Des échanges avec le référent sont souvent utiles pour compléments d'informations, principalement, de prise de vue pour préciser les capacités d'alimentations et les difficultés.

Cette préparation dure plusieurs semaines en fonction de la réactivité de chacun, une dizaine de jour est nécessaire entre la fin de la préparation et la visioconférence pour permettre au formateur d'élaborer les documents pédagogiques présentés à ce moment.

2ème temps : visioconférence

Au terme de de la préparation, une visioconférence de deux heures est organisée pour :

- la guidance de l'observation clinique sur les documents vidéos,
- des révisions éventuelles de points de théorie sur les troubles de la déglutition et leur prévention par projection de diaporama,
- les échanges sur des pistes pratiques d'accompagnement concernant l'installation, la texture, les gestes à faire et à ne pas faire, la surveillance et l'aide nutritionnelle, l'organisation du repas, les soins éventuels avant et après les repas à envisager pour le résidant concerné.

A la suite de cette visioconférence, le diaporama contenant tous les documents présentés est adressé à l'établissement qui accueille la personne concernée.

INTERVENANT

Thierry ROFIDAL, Médecin auprès d'enfants et d'adultes polyhandicapés. Formateur et spécialiste de l'alimentation, de la nutrition et des soins en institutions.

SUIVI & ÉVALUATION

Identification de pistes pratiques d'accompagnement

CERTIFICAT DE RÉALISATION

Bilan des capacités d'alimentation chez l'enfant et l'adulte polyhandicapé : accompagnement d'une équipe dans la mise en œuvre des axes d'amélioration des temps de repas