Repérage et prise en charge de la dénutrition de la personne âgée

La nourriture a une valeur affective et relationnelle à tout âge. L'entrée en institution des personnes âgées constitue dans la plupart des cas une rupture avec le mode de vie antérieur. Le désintérêt de tout, l'absence de plaisir s'accompagne fréquemment d'un « je n'ai pas faim » comme dans certaines dépressions et dans le syndrome de glissement. La nutrition joue un rôle primordial dans la protection de la santé et favorise le maintien de l'autonomie de la personne âgée. Pourtant, le risque de dénutrition est fréquent en EHPAD. Cette pathologie nécessite une attention particulière et quotidienne de la part des personnels travaillant dans ces établissements.

La formation permettra aux participants de renforcer et/ou de connaître l'utilisation des outils en place et leur diffusion auprès de l'équipe pluridisciplinaire et ainsi mieux comprendre pour valoriser le rôle de chacun dans la prévention de la dénutrition du sujet âgé.

Objectifs

- Identifier les enjeux et les politiques publiques autour de la dénutrition de la personne âgée
- Connaître les causes de la dénutrition et les besoins nutritionnels de la personne âgée
- Repérer les situations à risques et utiliser les outils de détection de la dénutrition
- Comprendre le rôle de chaque professionnel dans une prise en charge pluridisciplinaire
- Prévenir la dénutrition et la déshydratation par une alimentation et une organisation de la prise de repas adaptées

Le + de la formation

Pédagogie active alternant analyse de pratique et exercices sous forme d'ateliers (aide au repas, communication…)

Public concerné et pré-requis

Tout professionnel prenant en charge une personne âgée

Programme

- La Lutte contre la dénutrition et déshydratation : un enjeu de santé publique
- Recommandations existantes sur la définition et le diagnostic de la dénutrition et déshydratation
- Une démarche pluridisciplinaire s'intégrant dans le projet individualisé des résidents
- Les causes de la dénutrition
- Les causes de la déshydratation
- Les recommandations en matière d'alimentation
- Les besoins nutritionnels quantitatifs et qualitatifs de la personne âgée
- Les modalités de dépistage
- Les sujets à risque à l'entrée dans le service, mais aussi au cours du séjour
- L'anatomo-physiologie de la déglutition
- La prise en charge de l'alimentation et de la nutrition en EHPAD
- Les régimes et cas particuliers
- Les bonnes pratiques nutritionnelles
- L'adaptation aux goûts du résident
- Les textures modifiées
- L'alimentation enrichie
- Le service en salle
- La mission de l'équipe pluridisciplinaire

Votre intervenant

Diététicien spécialiste du sujet âgé

Notre démarche

Nos méthodes s'appuient sur une pédagogie active et participative, pouvant associer, apports théoriques, échanges d'expériences, études de cas et mises en situation professionnelles.

Les méthodes pédagogiques sont adaptées aux objectifs de la formation, afin de favoriser l'acquisition des compétences et la transposition dans les pratiques professionnelles

En savoir plus sur notre approche pédagogique ICI

Livrables

En parallèle des exercices et autres annexes pédagogiques distribués au cours de la formation, chaque stagiaire se verra mettre à disposition un accès à des ressources documentaires en ligne :

- Un livret pédagogique qui pourra être utilisé après la formation comme un guide/aide-mémoire
- Des ressources documentaires, une bibliographie et/ou une webographie

Ces éléments permettront, à l'issue de la formation, de faciliter une restitution des éléments clés à retenir auprès de l'équipe ou d'un supérieur hiérarchique (outils d'aide à la diffusion de l'information).

Evaluation

- Positionnement du niveau de chacun en préambule
- Évaluation de la progression pendant la formation
- Évaluation finale de l'atteinte des objectifs

À noter que la présence à l'ensemble des séances de formation est nécessaire pour l'atteinte des objectifs de la formation. Les stagiaires et l'intervenant seront ainsi tenus de signer une feuille d'émargement pour chaque demi-journée de formation suivie.

Inter

Durée : 14h **Jours :** 2 jours

Tarif : 750€ - Déjeuner offert

Paris

Date(s) :

2026 :
- 1er et 2 Octobre 2026

2027 :
- 14 et 15 Juin 2027

Intra

Durée : Adaptable selon vos besoins

Tarif : Devis personnalisé sur demande

Dans votre établissement - Partout en France

Demande de contact
Demande de devis

Dernière modification le 2 novembre 2026 à 11h02

FORMAVENIR PERFORMANCES
139 avenue Jean Jaurès - 75019 PARIS
01 53 19 80 30
contact@formavenir-performances.fr