



SENIOR DENTAL CONFORT

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE FORMATION « Les troubles de la déglutition, besoins nutritionnels et dénutrition »

**« Les troubles de la déglutition et besoins nutritionnels,
nutrition et dénutrition chez le sujet âgé :
COMPRENDRE – PRÉVENIR – AGIR ! »**

1. Objectif de formation

A l'issue de la formation, le stagiaire doit être capable de mettre en œuvre et d'analyser les besoins nutritionnels des résidents/patients.

Il sera capable d'appliquer des bonnes pratiques professionnelles en cas d'alimentation d'un résident/patient et d'appréhender le ressenti du résident/patient en cas de nourriture modifiée.

Grace à des questionnements sur leurs pratiques quotidiennes, le stagiaire sera capable de proposer des pistes d'améliorations afin de diminuer les risques de trouble de déglutition.

Il sera capable de réaliser les gestes d'urgence en cas de fausse route et d'avoir la bonne attitude face à cette situation.

2. Prérequis

Le stagiaire doit intervenir occasionnellement ou régulièrement dans l'alimentation des résidents/patients.

3. Public concerné

Cadre de santé, infirmière/infirmier, aide-soignant(e), agent de service hospitalier, aide médico-psychologique, cuisinier... intervenant occasionnellement ou régulièrement dans l'alimentation des résidents/patients.

4. Organisation

4.1. Nombre de stagiaires

Chaque session de formation est composée d'un groupe de 12 stagiaires maximum.

4.2. Durée

La session de formation dure 7h : de 9h à 12h30 puis de 13h30 à 17h.



4.3. Conditions

Chaque stagiaire doit veiller à sa sécurité personnelle et à celle des autres en respectant, lorsqu'elles existent, les consignes générales et particulières de sécurité et d'hygiène en vigueur sur le lieu de formation.

La formation se décompose en deux parties sur une journée :

❖ Une partie théorique

La partie théorique se déroule dans une salle de réunion qui devra être mise à disposition par l'Établissement (le formateur se déplace avec tout le matériel nécessaire : vidéo projecteur, livrets pédagogiques des stagiaires, stylos...).

❖ Une partie de mises en situation

Les mises en situation consistent en des jeux de rôles des soignants.

Pour ce faire, l'établissement doit fournir des plateaux repas avec le menu du jour en trois textures différentes :

- Un plateau « classique » avec texture non modifiée.
- Un plateau avec une texture hachée.
- Un plateau avec une texture mixée lisse.
- De l'eau gélifiée utilisée par l'établissement, ou de l'épaississant.

Il doit également fournir un fauteuil et/ou un lit médicalisé.

Par conséquent, chaque stagiaire devra être détaché de son poste durant la formation.

4.4. Stagiaire en situation de handicap

Si un stagiaire nécessite un accompagnement spécifique, veuillez prendre contact avec notre assistante commerciale :

- Par téléphone au 01.47.60.99.19.
- Par courriel à l'adresse seniordentalconfort@orange.fr

4.5. Lieu

La session de formation se déroule sur site, en intra-établissement, dans une salle de réunion qui doit être adaptée, d'un point de vue du confort et de la sécurité, à recevoir le nombre de participants prévu (stagiaires et formateur).

Une session de formation en inter-établissements est envisageable sur demande.

5. Nom et qualité de l'organisme de formation

Fort de son expérience, avec plus de 20 000 stagiaires formés partout en France, la formation est dispensée par **SENIOR DENTAL CONFORT**, organisme de formation spécialisé depuis 2008 dans l'hygiène bucco-dentaire et les troubles de la déglutition :

- ✓ 100 % des stagiaires recommandent les formations de **SENIOR DENTAL CONFORT**.
- ✓ 96 % des stagiaires sont satisfaits de la formation « Les troubles de la déglutition ».

5.1. Contact

Vous pouvez joindre notre chargée de formation :

- Par téléphone au 01.47.60.99.19.
- Par courriel à l'adresse seniordentalconfort@orange.fr

6. Programme de la formation

Voir la page 4 et les suivantes.

7. Modalités des évaluations

L'évaluation de la satisfaction des stagiaires est réalisée par le formateur au moyen d'un questionnaire individuel.

L'évaluation de l'atteinte des objectifs pédagogiques est réalisée en continue par le formateur au travers de questions et mises en situation pratique, de la 1^{ère} à la 8^{ème} séquence de formation.

8. Tarif et délai d'accès à la formation

8.1. Tarif

Le tarif est indiqué dans notre catalogue.

8.2. Délai d'accès à la formation

Afin de répondre aux problématiques d'organisation et de plannings, la formation sera organisée dans un délai de six mois après la demande, dans la limite des dates disponibles.

Veillez prendre contact avec notre assistante commerciale pour l'organisation (voir paragraphe 5.1).

PROGRAMME DE LA FORMATION LES TROUBLES DE LA DÉGLUTITION, BESOINS NUTRITIONNELS ET DÉNUTRITION

Objectif général de formation (rappel) :

- ✓ Être capable de mettre en œuvre et d'analyser les besoins nutritionnels des résidents/patients.
- ✓ Être capable d'appliquer des bonnes pratiques professionnelles en cas d'alimentation d'un résident/patient et d'appréhender le ressenti du résident/patient en cas de nourriture modifiée.
- ✓ Grâce à des questionnements sur leurs pratiques quotidiennes, le stagiaire sera capable de proposer des pistes d'améliorations afin de diminuer les risques de trouble de déglutition.
- ✓ Être capable de réaliser les gestes d'urgence en cas de fausse route et d'avoir la bonne attitude face à cette situation.

Objectifs spécifiques de formation :

- ✓ Comprendre les besoins nutritionnels des résidents et les conséquences de la dénutrition.
- ✓ Se mettre à la place des résidents et analyser le goût des aliments et la présentation des plats.
- ✓ Appliquer les bonnes positions ergonomiques.
- ✓ Savoir réaliser les gestes d'urgence.

En début de formation, chaque apprenant sera sollicité afin d'exprimer ses difficultés et ses attentes quant aux objectifs de formation.

Méthode pédagogique

La méthode pédagogique employée est dite « interrogative ».

Déroulement : Chaque apprenant partage ses difficultés et expose ses pistes d'améliorations.

Durée : 15 minutes.

Objectif pédagogique

- ✓ Être capable d'analyser ses problématiques et les comparer à celles des autres apprenants.



1^{ère} séquence : Les problématiques nutritionnelles en EHPAD.

- Différence entre alimentation et nutrition.
- Les populations concernées.
- Le contexte général : la dénutrition chez la personne âgée.
 - L'état nutritionnel des seniors.
 - Les raisons de la dénutrition.
 - Evocation de la dénutrition.
 - Conséquence de la dénutrition.
 - Appréhender les risques et les moyens de prévention.
- S'alimenter : un besoin vital.
 - Les causes de difficultés d'alimentation.
 - Les besoins nutritionnels.
 - Analyse des menus quotidiens.
 - Travail sur les référentiels de pratiques usuels.

Méthode pédagogique

La méthode pédagogique employée est dite « expositive ».

Supports : diaporama – Livret pédagogique du stagiaire.

Déroulement : exposé.

Durée : 45 minutes.

Objectif pédagogique

- ✓ Être capable de détecter les signes de la dénutrition.
- ✓ Être capable de proposer des pistes d'améliorations raisonnables et applicables.

2^{ème} séquence : La perception du goût et sa conséquence sur la nutrition.

- La langue : une fonction vitale.
 - Définition.
 - Le rôle sur la fonction masticatoire.
 - Le rôle sur le goût
 - Le rôle sur la déglutition.
- Test de goût
 - Mise en situation des apprenants avec différentes saveurs.
 - Perte de goût.
 - Définition
 - Conséquences sur l'alimentation.
 - Que faire pour donner du goût ?

Méthode pédagogique

La méthode pédagogique employée est dite « expositive » puis « active ».

Supports : diaporama – Livret pédagogique du stagiaire.

Déroulement : exposé s'appuyant sur la fonction de la langue et sur celle des différents récepteurs de goût puis mise en situation de chaque apprenant afin de tester les différents goûts et ainsi exprimer son ressenti sur la conséquence de la perte du goût après simulation.

Durée : 60 minutes.

Objectif pédagogique

- ✓ Être capable de connaître les fonctions de la langue.
- ✓ Être capable de se mettre à la place des résidents/patients dans la perception du goût.
- ✓ Être capable de connaître les différentes solutions pour donner du goût.

3^{ème} séquence : Les besoins nutritionnels, hydriques et les différentes textures.

- Les besoins nutritionnels des seniors.
 - Besoin en apports caloriques journalier.
 - Les protéines.
 - Les glucides.
 - Les fibres.
 - Les lipides.
- L'hydratation.
 - Besoin hydrique.
 - Conséquence d'une déshydratation.
 - Les solutions intermédiaires.
 - Analyse des fiches d'hydratation.
- Les différentes textures.
 - Le mixé lisse
 - L'haché.
 - Le mouliné.
 - L'entier.
- Mise en situation (jeux de rôles).
 - Dégustation des différentes textures de l'établissement.
 - Dégustation de l'eau gélifiée.
 - Retour des soignants.
 - Se faire nourrir par quelqu'un d'autre.

Méthode pédagogique

La méthode pédagogique employée est dite « expositive » puis « active ».

Supports : diaporama – Livret pédagogique du stagiaire.

Déroulement : exposé sur les différents besoins nutritionnels, les besoins hydriques et les solutions pour y parvenir ainsi que sur les différentes textures proposées en institution.

Puis, mise en situation des apprenants dans le respect des règles d'hygiène où chacun devra goûter les différentes textures, l'eau gélifiée et les boissons épaissies, selon ses préférences afin d'éviter tout écoëurement.

Au cours de la mise en situation, chaque apprenant devra analyser les saveurs et exprimer son ressenti sur le goût des différents plats comparés.

Deux apprenants minimums seront invités à réaliser une action d'alimentation sur un des autres apprenants avec le matériel fourni par l'Établissement. Au cours de cette action, chaque apprenant devra analyser la posture et l'attitude de « l'apprenant nourrisseur » et justifier les éventuelles corrections à apporter.

Durée : 60 minutes.

Objectifs pédagogiques

- ✓ Être capable de connaître les besoins nutritionnels.
- ✓ Être capable d'analyser les apports nutritionnels nécessaires sur une semaine.
- ✓ Être capable de connaître les besoins hydriques.
- ✓ Être capable de se mettre à la place des résidents/patients dans la perception du goût des différentes textures.
- ✓ Être capable de s'installer selon la bonne position ergonomique des soignants en cas d'aide à l'alimentation.
- ✓ Être capable de se mettre à la place du résident dépendant.

4^{ème} séquence : La déglutition, la dysphagie et ses conséquences.

- Les conséquences d'une maladie neuro dégénérative sur la déglutition.
 - Maladie d'Alzheimer.
 - Maladie de Parkinson.
 - Accident Vasculaire Cérébral.

- La déglutition.
 - La déglutition : le déroulé et le rôle.
 - Conséquences des choix des textures sur la déglutition.
 - Conséquences sur l'alimentation.
 - Conséquences sur la santé.

Méthode pédagogique

La méthode pédagogique employée est dite « expositive ».

Supports : diaporama – Vidéo – Livret pédagogique du stagiaire.

Déroulement : exposé sur le fonctionnement de la déglutition, des raisons de la dysphagie et ses conséquences.

Durée : 60 minutes.

Objectifs pédagogiques

- ✓ Être capable de connaître les différentes maladies neuro dégénératives.
- ✓ Être capable de comprendre le fonctionnement de la déglutition.
- ✓ Être capable de connaître les bonnes indications du changement de texture.
- ✓ Être capable de prévenir et cibler les symptômes de la dysphagie.

5^{ème} séquence : Incidence bucco-dentaire sur l'alimentation et la déglutition.

- Les conséquences physiques et psychologiques de l'édentation.
 - Physiologie bucco-dentaire.
 - Quelles sont les conséquences de l'édentation sur la vie quotidienne ?
 - Les conséquences sur le changement du mode alimentaire.
 - Les conséquences sur la salivation.
 - Les conséquences sur la phonation.
 - Les conséquences sur l'aspect physique.
 - Savoir identifier les porteurs d'appareils dentaires.
 - L'essentiel à retenir.
- Les prothèses amovibles.
 - Leur utilisation et leur entretien.
 - Leur conséquence sur le régime alimentaire.
 - Les conséquences sur la déglutition.

Méthode pédagogique

La méthode pédagogique employée est dite « expositive » puis « interrogative ».

Supports : diaporama – Livret pédagogique du stagiaire – Quiz.



Déroulement : exposé des conséquences de l'édentation totale sur le quotidien et les différentes prothèses amovibles.

Durée : 60 minutes.

Objectifs pédagogiques

- ✓ Être capable de citer les conséquences de l'édentation totale sur l'alimentation, l'aspect physique et les conséquences psychologiques sur le résident.
- ✓ Être capable d'identifier les porteurs d'appareils dentaires.
- ✓ Être capable de citer les conséquences de la dénutrition sur la santé du résident.
- ✓ Être capable d'expliquer les conséquences d'une prothèse dentaire amovible mal adaptée sur les difficultés de mastication et le régime alimentaire.

6^{ème} séquence : Caractéristiques et lésions de la cavité buccale chez la personne âgée.

- L'hyposialie.
 - Les mécanismes.
 - Les conséquences sur l'alimentation.
 - Les solutions.
- La candidose.
 - Les mécanismes.
 - Les conséquences sur la nutrition.
 - Les solutions.

Méthode pédagogique

La méthode pédagogique employée est dite « expositive ».

Supports : diaporama – Livret pédagogique du stagiaire.

Déroulement : présentation des différentes pathologies et symptômes rencontrés dans la cavité buccale.

Durée : 30 minutes.

Objectifs pédagogiques

- ✓ Être capable d'expliquer les conséquences des pathologies bucco-dentaires sur la déglutition.
- ✓ Être capable d'expliquer les actions à mener afin d'améliorer le confort des résidents/patients.

7^{ème} séquence : Les signes d'alertes de la dysphagie.

- Repérer les signes d'alerte pendant les repas.
- Repérer les signes d'alerte en dehors des repas.
- Comprendre le bilan de déglutition.

Méthode pédagogique

La méthode pédagogique employée est dite « expositive ».

Supports : diaporama – Livret pédagogique du stagiaire.

Déroulement : exposé sur les signes visibles de dysphagie et exemple de bilan de déglutition.

Durée : 30 minutes.

Objectifs pédagogiques

- ✓ Être capable de repérer les signes d'alerte de la dysphagie.
- ✓ Être capable d'expliquer le déroulé d'un bilan de déglutition.

8^{ème} séquence : Recommandations de prise en charge lors du repas.

- Positionnement du résident/patient dans un lit.
- Positionnement du résident dans un fauteuil.
- Recommandations de la posture du soignant.
- Recommandations du matériel à privilégier.
- Connaitre les aliments à éviter.
- Connaitre les aliments à recommander.
- Recommandation pour la prise alimentaire.
- Recommandations en cas de fausse route.
- Connaitre la méthode d'Heimlich.
- Connaitre la bonne démarche en cas d'urgence.
- Quiz.

Méthode pédagogique

La méthode pédagogique employée est dite « expositive » puis « interrogative ».

Supports : diaporama – Livret pédagogique du stagiaire – Quiz.

Déroulement : exposé sur les différents signes d'alertes, les bonnes pratiques, les aliments et attitudes à éviter. Rappel des gestes d'urgence à réaliser en cas de fausse route.

Durée : 60 minutes.

Objectifs pédagogiques

- ✓ Être capable d'appliquer les bonnes postures.
- ✓ Être capable d'utiliser du matériel adapté en cas d'aide alimentaire.
- ✓ Être capable d'avoir les bons réflexes en cas de fausse route.

