



Catalogue des formations



2026



Sommaire

Avant-propos -----	3
Certifications -----	3
Présentation -----	4
Nos formations pour les services de restauration	
Le service à table en restauration collective de la théorie à la pratique -----	5
Les menus végétariens en restauration collective -----	6
La texture manger-mains -----	7
Créer des menus adaptés en EHPAD -----	8
Mise à jour du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) -----	9
Les bonnes pratiques "Hygiène" et HACCP en Restauration -----	10
Les textures modifiées et le IDDSI -----	11
Nos formations pour le secteur sanitaire et médico-social	
Initiation de l'hypnose & Auto hypnose en établissement de soin (EHPAD, UPAD, IME, SSR) -----	12
Mise en pratique de l'hypnose conversationnel en établissement de soin -----	13
(EHPAD, UDAP, IME, SSR)	
L'aromathérapie en EHPAD de la théorie à la pratique -----	14
Le simulateur de vieillissement -----	15
L'activité physique chez la personne âgée dans un établissement de soin -----	16
Les bonnes pratiques d'hygiène en établissement de santé -----	17
L'hygiène bucco-dentaire du protocole au plan d'action -----	18
Le "manger-mains" de la théorie à la mise en place -----	19
Le CLAN de la théorie à la mise en route -----	20
La lutte contre la dénutrition en établissement de santé (EHPAD, UPAD, SSR, IME) - Mise à jour des recommandations PNNS4 et HAS -----	21
Les troubles de la déglutition chez la personne âgée (les normes IDDSI) -----	22
L'alimentation de la personne âgée en institution -----	23
Le temps du repas en EHPAD un moment de plaisir -----	24
Mise en oeuvre de la loi EGALIM dans les EHPAD -----	25



Avant-propos

L'ensemble de nos formations sont **dispensées sur place dans votre établissement** afin d'éviter à votre personnel de se déplacer, **elles ne nécessitent aucun pré requis**, exceptée pour la formation « **Mise en pratique de l'Hypnose conversationnel en établissement de soin (EHPAD, UPAD, IME, SSR)** qui nécessite d'avoir participé au module « Initiation de l'hypnose en établissement de soin ».

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation d'handicap, le référent handicap est disponible pour répondre à vos demandes (diet@martin-maite.com). Certaines de nos formations ont la possibilité d'être effectuées en demi-journée.

Une **étude préalable de votre établissement** est effectuée afin de répondre aux mieux aux attentes du personnel et **d'adapter la formation à votre établissement**.

Chaque participant recevra un **apport théorique et pratique**, un **support de formation** ainsi qu'une **attestation de formation**

En fin de séance un **bilan de formation** sera réalisé.



Certifications



processus certifié



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la ou des catégories d'actions suivantes :

Actions de formation

Certificat disponible sur simple demande



Présentation

Notre organisme de formation fort de ses 20 ans d'ancienneté propose à votre personnel (Cuisiniers, Aide en cuisine, responsable de cuisine, responsable de production, ASH, AS, ISE, Infirmier/Infirmière, Cadre de santé, Médecin) un catalogue d'une 15aine de formations réparties en 2 grandes catégories:

- Les formations professionnelles à destination des services de restauration en EHPAD, établissements hospitaliers, établissements à caractère social
- Les formations professionnelles adaptées aux personnels du secteur sanitaire et médico-social

Notre formatrice est diplômée des facultés de médecine suivantes:

- 2023 Faculté de médecine de St Etienne : Diplômée en Hypnose Médical & Clinique
- 2018 Faculté de médecine et pharmacie de Dijon : Diplômée en Aromathérapie
- 2016 Faculté de médecine de Caen : Éducation thérapeutique au patient
- 2015 Université Sciences et technologie et activités sportives Montpellier : Prévention de la perte d'autonomie de la personne âgée.
- 2014 Faculté de médecine Tours : Hygiène hospitalière et risque d'infections.
- 2013 CHU de Toulouse : Les troubles de la déglutition
- 2012 Faculté de médecine Paris 12 : Nutrition gériatrique
- 2011 Faculté de médecine Toulouse 3 : Nutrition appliquée au sport
- 2006 Faculté de médecine Paris 5 : Les troubles du comportement alimentaire

Elle est aussi diplômée en 2017 en praticien en Hypnose ERICKSONNIENNE par l'Ecole Européenne Supérieure d'hypnose.

Plus récemment elle a obtenu l'attestation de formation Formateur PNNS délivré par le Cnam-ISTNA.

Nos références de formation professionnelle et d'accompagnement des établissements de santé, de soins et de séjours sont nombreuses dont parmi elles:

- Diététicienne et présidente du CLAN
 - EHPAD « La Favorite » à Cour Cheverny (41) (2007-2019)
 - EHPAD « Georges Daudu » à Châtres sur Cher (41) (2011-2019)
 - EHPAD « Les mésanges » à Saint Laurent Nouan (41) (2015-2019)
- Diététicienne et vice-présidente du CLAN
 - Centre Hospitalier de Selles sur Cher (2011 - 2017)

Le service à table en restauration collective de la théorie à la pratique

L'alimentation est incontestablement un soin dans les établissements de santé. Le plaisir de manger commence dès l'entrée au restaurant.

Lors du repas en plus du gout et de l'odorat tous nos autres sens sont éveillés. L'ensemble, l'accueil, la décoration, l'ambiance, la présentation le respect individuel de gouts, aura donc une incidence sur l'appétit.

Nous soignants accompagnateurs du repas avons un rôle important car l'état nutritionnel de nos résidents dépendra aussi de la qualité de notre service en salle à manger.

Cette formation se veut vraiment adapté à votre établissement avec du temps pratique en salle à manger.

Objectifs de la formation

- Actualiser les connaissances et les pratiques professionnelles
- Repérer les difficultés et apporter des solutions

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

1. Connaître les règles d'hygiène du service en salle.
2. Identifier les critères d'un dressage satisfaisant.
3. Être en mesure de s'adapter aux résidents dans le respect des consignes individuelles (textures, régimes, non-gout, etc.)

Partie pratique de la formation

- Désinfections des mains, méthode pédagogique avec utilisation d'une boite à SHA
- Analyse et/ou mise à jour des supports actuels dans votre restaurant.
- Service en restaurant : accueil, dressage, accompagnement et débarrassage

Partie théorique de la formation

1. L'hygiène alimentaire en restauration collective
 - Les micro-organismes
 - Les modes de contamination
 - Les sources de contamination
 - Les TIAC
 - Le respect de températures
 - L'entretien et la gestion de l'office alimentaire
2. Les risques nutritionnels
 - L'équilibre alimentaire
 - La dénutrition
 - Les régimes dans votre établissement
 - Les troubles de la déglutition
 - Les textures dans votre établissement
3. Résumé de la formation
 - Point à améliorer
 - Objectifs

Public

Tout professionnel responsable du PMS

A partir de 2 à 10 participants
Aucun pré requis demandé

Besoins spécifiques

Le temps de pratique nécessite un espace adapté dans votre établissement (salle de restauration, matériel pour dressage de table, etc)

Formateur

Diététicienne nutritionniste diplômée.
Collaborateur expert pour la partie pratique
Cuisinier diplômé expérience en public et collectivité

Durée

2 journées (14 heures)

Prix

A partir de 1 110€ TTC / jour / groupe de 1 à 10 personnes

Les menus végétariens en restauration collective

Conformément à la **loi EGALIM**, toute la restauration scolaire – de la maternelle au lycée – doit **proposer au moins un menu végétarien** par semaine depuis le 1er novembre 2019.

Nous vous accompagnons dans cette démarche pour vous apporter des solutions pratiques.

Objectifs de la formation

- Actualiser les connaissances et les pratiques professionnelles
- Repérer les difficultés et apporter des solutions

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

1. Comprendre les bases de l'équilibre alimentaire pour tous les types d'alimentation (omnivore ou végétarien).
2. Connaitre les protéines végétales et les associations.
3. Être en mesure d'élaborer un menu végétarien hebdomadaire, conformément à la loi EGALIM du 30/10/2018.
4. Être en mesure de réaliser le plan alimentaire pour être en conformité avec la loi EGALIM du 30/10/2018.

Partie pratique de la formation

- Préparation de votre plan alimentaire avec le menu végétarien
- Les fiches techniques végétariennes pour votre collectivité

Partie théorique de la formation

- Les bases de la nutrition équilibré
- Rappel de la réglementation et des recommandations en vigueur relatives à l'élaboration des menus en restauration scolaire,
- Les protéines végétales et les associations
- Les composantes d'un menu végétarien,
- Les produits et leurs préparations, les quantités,
- La communication auprès des convives et des parents

Public

Responsable de cuisine,
Responsable de production,
Cuisinier, Aide de cuisine,
Personnel hôtelier,
Econome/Intendant

A partir de 1 à 10 participants
Aucun pré requis demandé

Besoins spécifiques

Formateur

Diététicienne nutritionniste diplômée, formatrice PNNS

Durée

2 journées (14 heures)

Prix

A partir de 1 110 € TTC / jour /
groupe de 1 à 10 personnes

La texture Manger-mains

Nourrir les personnes dépendantes souffrant de troubles praxiques et/ou neurologiques est souvent source de difficultés et d'échec nutritionnel.

La fabrication de ce type de texture demande une organisation et un savoir-faire nécessaire à la continuité et la réussite

Notre but vous accompagner et vous aider à rendre cette texture une réalité dans votre établissement.

Objectifs de la formation

- Actualiser les connaissances et les pratiques professionnelles
- Repérer les difficultés et apporter des solutions

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

1. Comprendre le principe de cette texture et ses applications
2. Maîtriser la technique de la texture manger-mains: acquérir des techniques avec des produits innovants et mis en valeur gustative.
3. Elaboration des recettes adaptées aux différentes textures
4. Tester les recettes adaptées aux différentes textures.

Partie pratique de la formation

La partie pratique se déroule sur 1 journée.

- Elaboration des recettes
- Réalisation d'un repas manger-mains pour les résidents

Partie théorique de la formation

La partie théorique se déroule sur 1 journée.

Notion de diététique

- Les aspects culturels et les dimensions du repas.
- Equilibre alimentaire, PNNS, PNA.
- Respect des valeurs nutritives (poids et quantité).
- Besoins spécifiques de la personne âgée et ou handicapée.
- Les répercussions nutritionnelles des situations particulières (dénutrition, troubles de la déglutition, pathologie démentielles).
- La texture manger-mains, pour qui ? pourquoi ?

Notion culinaire

- Hygiène et sécurité des aliments, appliquées aux textures modifiées
- Connaissance des produits et des techniques adaptées aux textures modifiées
- Conserver l'appétence et les saveurs: Associations des saveurs, couleurs et environnement
- Epaississants à chaud, à froid
- Proposition des recettes manger-mains

Public

Responsable de cuisine,
Responsable de production,
Cuisinier, Aide de cuisine,
Personnel hôtelier

A partir de 1 à 10 participants
Aucun pré requis demandé

Besoins spécifiques

Une pièce adaptée est nécessaire
avec cuisine, four et mixeur

Formateur

Diététicienne nutritionniste
diplômée en gériatrie
Collaborateur expert pour la partie
pratique
Cuisinier diplômé

Durée

2 journées (14 heures)

Prix

A partir de 1 110 € TTC / jour /
groupe de 1 à 10 personnes

Créer des menus adaptés en EHPAD

Connaître les différents groupes d'aliments, apprendre à établir des menus équilibrés ou encore savoir enrichir les aliments en cas de dénutrition sont des fondements dans « la création de menu en EHPAD et centre hospitalier » ce sont donc nos objectifs à travers cette formation.

Objectifs de la formation

- Actualiser les connaissances et les pratiques professionnelles
- Repérer les difficultés et apporter des solutions

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

1. Connaître les différents groupes d'aliments.
2. Savoir enrichir les aliments en cas de dénutrition.
3. Apprendre à établir des menus équilibrés.
4. Être en mesure de construire un plan alimentaire.

Partie pratique de la formation

- Construction du plan alimentaire.
- Création des menus et ses déclinaisons (exercice pratique).
- Récapitulatif des points soulevés par les participants.

Partie théorique de la formation

- Les effets du vieillissement ayant un retentissement nutritionnel.
- Place et rôle du personnel de cuisine dans la veille nutritionnelle.
- Les besoins nutritionnels de la personne âgée.
- Pyramide alimentaire.
- Etude d'une ration.
- Les recommandations du PNNS

Public

Responsable de cuisine,
Responsable de production,
Cuisinier, Aide de cuisine, Agent de Services Hospitaliers (ASH), Aide-soignant/e (AS), Infirmier/ère (IDE), Personnel des commandes

A partir de 1 à 10 participants
Aucun pré requis demandé

Besoins spécifiques

Formateur

Diététicienne nutritionniste diplômée
Formatrice PNNS

Durée

2 journées (14 heures)

Prix

A partir de 1 110 € TTC / jour /
groupe de 1 à 10 personnes

Mise à jour du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)

Le Plan de Maîtrise Santaire (PMS) est essentiel en service de restauration. Cette formation permettra, notamment, la mise à jour des documents de ce PMS, l'actualisation des connaissances de base sur le système HACCP ou encore l'analyse de la pratique professionnelle au sein de votre établissement.

Objectifs de la formation

- Actualiser les connaissances et les pratiques professionnelles
- Repérer les difficultés et apporter des solutions

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

1. Mettre à jour les connaissances sur le PMS
2. Analyser votre PMS
3. Proposer les mises à jour nécessaires dans votre PMS
4. Revoir les méthodes HACCP et 5M

Partie pratique de la formation

- Analyses de la pratique professionnelle
- Analyses des protocoles et plan d'action
- Révision et proposition pour la mise à jour du PMS.

Partie théorique de la formation

- Les méthodes HACCP et 5M
- Le PMS, définition, obligations et principes
- Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène
- Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées.
- Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP)
- Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappels...)

Public

Tout professionnel intervenant en cuisine

A partir de 1 à 10 participants
Aucun pré requis demandé

Besoins spécifiques

Formateur

Hygiéniste diplômée

Durée

2 journées (14 heures)

Prix

A partir de 1 110 € TTC / jour /
groupe de 1 à 10 personnes

Les bonnes pratiques “Hygiène” et HACCP en restauration

Reconnaître le risque infectieux en restauration : lister les dangers potentiels associés à chacune des étapes, conduire une analyse des dangers et définir les mesures des maitrisées de dangers est l'un des objectifs de cette formation professionnelle nommé « Les bonnes pratiques « Hygiène » et HACCP en Restauration »

Objectifs de la formation

- Actualiser les connaissances et les pratiques professionnelles
- Repérer les difficultés et apporter des solutions

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

1. Actualiser ou acquérir les connaissances de base sur les risques infectieux tout le long de la chaîne alimentaire.
2. Reconnaître le risque infectieux en restauration : lister les dangers potentiels associés à chacune des étapes, conduire une analyse des dangers et définir les mesures des maitrisées de dangers.
3. Etablir une stratégie commune au sein de votre établissement.
4. Repérer les points faibles et proposer des solutions.

Partie pratique de la formation

- Désinfections des mains, méthode pédagogique avec utilisation d'un caisson d'hygiène.
- Lavage des mains avec un produit fluorescent
- Méthode de nettoyage avec test de lampe UV
- Mise en étuve d'écouvillon testé en cuisine

Partie théorique de la formation

1. Introduction à l'hygiène
 - Qu'est-ce que l'hygiène alimentaire
 - Les modes de contamination
 - Les micro-organismes
 - Les sources de contamination
 - Les TIAC
2. L'hygiène alimentaire en restauration collective
 - Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
 - Le guide des bonnes pratiques
 - HACCP
 - Les 5M
3. En résumé

Public

Tout professionnel intervenant en cuisine

A partir de 1 à 10 participants
Aucun pré requis demandé

Besoins spécifiques

Formateur

Hygiéniste diplômée

Durée

Formation initiale:
2 journées (14 heures)

Formation de rappel:
1 journée (7 heures)

Possibilité de demi-journées
(3,5 heures x 2)

Prix

A partir de 1 110 € TTC / jour /
groupe de 1 à 10 personnes

Les textures modifiées et le IDDSI

La formation « **Les textures modifiées** » permettra, entre autre, à votre **personnel** de définir les textures en fonction du classement international IDDSI. La production de ces textures nécessite aussi une révision des **bonnes pratiques en HACCP**. Nous proposons également de répertorier et tester les différents ingrédients et les techniques, pour travailler ces **textures modifiées à chaud et à froid** ou encore d'élaborer des recettes adaptées à ces textures.

Objectifs de la formation

- Actualiser les connaissances et les pratiques professionnelles
- Repérer les difficultés et apporter des solutions

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

1. Comprendre **Les troubles de la déglutition** et/ou le handicap et leurs **textures adaptées**
2. Acquérir des techniques des textures: molle, haché, mixé, liquide, **manger-mains** avec des produits innovants et mis en valeur gustative.
3. Elaboration des **recettes adaptées** aux différentes **textures**
4. Tester les recettes adaptées aux différentes textures.

Partie pratique de la formation

La partie pratique se déroule sur 1 journée

- Atelier découverte des **produits et des techniques adaptées** aux textures modifiées: épaississants à chaud, à froid
- Réalisation d'aliments à texture modifiée.

Partie théorique de la formation

La partie théorique se déroule sur 1 journée.

Notion de diététique

- Équilibre alimentaire, **PNNS4, PNA3**.
- Besoins spécifiques de la personne âgée et ou handicapée.
- Respect des valeurs nutritives (poids et quantité).
- Les textures adaptées selon le IDDSI : **entier, haché, mixé, liquide**.
- Les répercussions nutritionnelles des situations particulières (**dénutrition, troubles de la déglutition, pathologie démentielles**).

Notion culinaire

- Hygiène et sécurité des aliments, appliquées aux **textures modifiées** :
- Conserver l'appétence et les saveurs: Associations des saveurs, couleurs et environnement
- Présentation des recettes adaptées aux textures modifiées

Public

Responsable de cuisine,
Responsable de production,
Cuisinier, Aide de cuisine

A partir de 1 à 10 participants
Aucun pré requis demandé

Besoins spécifiques

Une pièce adaptée est nécessaire
avec cuisine, four, mixeur.

Formateur

Diététicienne nutritionniste
diplômée en gériatrie
Collaborateur expert pour la partie
pratique
Cuisinier diplômé

Durée

2 journées (14 heures)

Prix

A partir de 1 110 € TTC / jour /
groupe de 1 à 10 personnes

Initiation de l'hypnose & auto hypnose en établissement de soin (EHPAD, UPAD, IME, SSR)

La pratique de l'hypnose se développe à l'heure actuelle dans de nombreuses spécialités : anesthésie, obstétrique, pédiatrie et soins dentaires, cancérologie, douleurs, brûlures, dermatologie, addictologie, soins palliatifs...

La gériatrie nécessitant une prise en charge globale du patient et de son environnement peut aussi bénéficier des apports de ce nouvel outil thérapeutique, non médicamenteux.

La plupart de professionnels dans les établissements de soin sont soumis au stress de leur responsabilité et le manque de temps pour accompagner totalement leurs résidentes ou patients.

Comment se servir de l'auto hypnose pour gérer son propre stress ?

À quoi sert l'hypnose auprès des personnes âgées ?

Cette formation vous donne les outils et les principes de l'auto hypnose et l'hypnose conversationnelle.

Objectifs de la formation

- Actualiser les connaissances et les pratiques professionnelles
- Repérer les difficultés et apporter des solutions

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

1. Comprendre les différents types d'hypnose
2. Appréhender les techniques de base de l'hypnose
3. Utiliser l'auto hypnose et l'hypnose conversationnelle
4. Préparer les bases de l'hypnose dans les soins

Partie pratique de la formation

- Apprentissage de l'auto hypnose
- Pratique de l'hypnose (Expérimentations sous forme d'ateliers)

Partie théorique de la formation

1. Introduction
 - Elimination des peurs, des blocages internes
 - S'attaquer aux croyances limitantes
 - Gestion des émotions
2. L'auto-hypnose
3. L'hypnose
 - Définition
 - Qu'est-ce que l'hypnose
 - Différents types d'hypnose
 - L'éthique de Hypnopraticien
 - Les outils
 - Communication verbale et non verbale / Suggestion directes et indirectes / VAKOG / Les truismes / Le yet set / Le choix illusoire / La confusion / Les suggestions post-hypnotiques / Dissociation / La rectification / Les ancrages / La visualisation / Induction / Lieu de sécurité / Signes de transe / Technique d'approfondissement / Les métaphores / La sortie de transe
4. Initiation de l'hypnose en gériatrie
 - L'hypnose conversationnelle
 - Utilisation de l'hypnose chez le sujet vieillissant
 - Accompagnement de la toilette
 - Changement de position et déplacement
 - Alimentation

Public

Agent de Services Hospitaliers (ASH), Aide-soignant/e (AS), Infirmier/ère (IDE), Aide médico-psychologique (AMP)

A partir de 6 à 12 participants
Aucun pré requis demandé

Besoins spécifiques

Formateur

Hypnothérapeute, diplômée de la faculté de médecine de St Etienne en Hypnose Médical & Clinique d'Hypnose

Durée

2 journées (14 heures)

Prix

A partir de 1 110€ TTC / jour / groupe de 1 à 10 personnes

Mise en pratique de l'hypnose conversationnel en établissement de soin (EHPAD, UPAD, IME, SSR)

La pratique de l'hypnose thérapeutique se développe à l'heure actuelle dans de nombreuses spécialités : anesthésie, obstétrique, pédiatrie et soins dentaires, cancérologie, douleurs, brûlures, dermatologie, addictologie, soins palliatifs...

Ce type de pratique nécessite de l'investissement (études et temps disponible pour le mettre en pratique)

Cependant l'accompagnement de personnes désorientées, douloureuses ou en situation d'handicap nécessite une prise en charge globale de la personne et de son environnement, l'hypnose conversationnelle est un outil efficace et relativement facile à utiliser.

Comment se servir de l'hypnose conversationnelle auprès des personnes âgées ?

L'accompagnement de la douleur, de la toilette ou des soins sont les principaux intérêts de l'hypnose conversationnelle en établissement de soin.

Objectifs de la formation

- Actualiser les connaissances et les pratiques professionnelles
- Repérer les difficultés et apporter des solutions

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

1. Remémorer le programme déjà acquis dans le premier module
2. Approfondir les techniques de base de l'hypnose déjà acquises dans le premier module
3. Tester l'hypnose conversationnelle
4. Repérer les doutes ou blocages des participants

Partie pratique de la formation

- Pratique de l'hypnose de relaxation
- Pratique de l'hypnose et étude de cas (Expérimentations sous forme d'ateliers).
- Élaborations de script adaptés à votre établissement

Partie théorique de la formation

1. Introduction
 - Elimination des peurs, des blocages internes (travail sur les croyances).
 - Gestion des émotions : amplification des émotions positives et gestion des émotions limitantes.
2. Révision des outils de l'hypnose conversationnelle
 - Langage adaptée
 - Induction rapide
 - Technique d'approfondissement.
 - Métaphore simples.
 - Ancrage
 - Sortie de transe.
3. Mise en pratique de l'hypnose conversationnelle
 - La toilette
 - La douleur
 - L'anxiété

Public

Agent de Services Hospitaliers (ASH), Aide-soignant/e (AS), Infirmier/ère (IDE), Aide médico-psychologique (AMP)

A partir de 6 à 12 participants
Ayant validé le module
Initiation à l'hypnose

Besoins spécifiques

Formateur

Hypnothérapeute, diplômée de la faculté de médecine de St Etienne en Hypnose Médical & Clinique d'Hypnose

Durée

2 journées (14 heures)

Prix

A partir de 1 110€ TTC / jour / groupe de 1 à 10 personnes

L'aromathérapie en EHPAD de la théorie à la pratique

L'aromathérapie figure parmi les outils-ressources des approches non médicamenteuses. Son champ d'action se situe à plusieurs niveaux de la prise en charge globale des patients : elle peut être à visée thérapeutique sur les symptômes, ou bien-à-visée psychique à travers les techniques du toucher-détente. Elle nécessite de s'appuyer sur des bases scientifiques solides. L'utilisation des huiles essentielles demande une connaissance approfondie des effets indésirables et des contre-indications. Cette formation s'inscrit dans une démarche de qualité et de sécurité pour un bon usage des huiles essentielles. La formatrice travaillant en EHPAD depuis 2007, s'est formée dans l'université de médecine et pharmacie de DIJON, qui est un pilier de la promotion du soin par l'aromathérapie. Elle saura allier les connaissances et l'expérience nécessaires pour permettre aux professionnels de santé de pratiquer une aromathérapie à la fois sécurisée et compatible avec les caractéristiques cliniques des patients ou résidents et dans un cadre multi-disciplinaire.

Objectifs de la formation

- Actualiser les connaissances et les pratiques professionnelles
- Repérer les difficultés et apporter des solutions

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

1. Développer les connaissances des participants sur l'aromathérapie dans un but de mise en place d'utilisation sécurisée de l'aromathérapie
2. Repérer le mécanisme d'action des huiles essentielles et leurs propriétés
3. Apprendre à manipuler à bon escient les huiles en termes de mélanges et dosages
4. Connaître les différentes formes d'utilisation et les indications des différents modes d'application.

Partie pratique de la formation

- Atelier de sens
- La trousse d'aromathérapie
- Mise en œuvre d'un projet

Partie théorique de la formation

- Brève histoire de l'aromathérapie
- Huile essentielle, essence et hydrolats
- Les différentes voies d'absorption
- Les indications de l'aromathérapie
- Précautions d'emploi et toxicité
- Exemple d'indications thérapeutiques des huiles essentielles: angoisse, anxiété, stress, sommeil

Public

Toute personne en contact avec les personnes âgées (Médecin, Kinésithérapeute, IDE, AS, ASH, AMP, Animateur, etc...)

A partir de 4 à 12 participants
Aucun pré requis demandé

Besoins spécifiques

Formateur

Diplômée de la faculté de médecine et pharmacie de Dijon en Aromathérapie

Durée

2 journées (14 heures)

Prix

A partir de 1 110 € TTC / jour / groupe de 1 à 10 personnes

Le simulateur de vieillissement

La vieillesse est une étape de l'existence humaine que les professionnels n'ont jamais expérimentée puisqu'ils sont plus « jeunes » que les personnes qu'ils accompagnent. Le simulateur de vieillesse vous familiarise aux difficultés physiques ressenties par les personnes âgées ou les personnes vieillissantes ou souffrant de handicap.

Vous aurez donc une représentation « extérieure » de ce que peut être la vieillesse. Une expérience qui vous aidera à vous mettre dans la peau de vos patients /résidents l'objectif : changer son regard et appréhender concrètement les difficultés rencontrées.

Objectifs de la formation

- Actualiser les connaissances et les pratiques professionnelles
- Repérer les difficultés et apporter des solutions

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

1. Expérimenter les déficits psychomoteurs et sensoriels du vieillissement normal et du handicap afin de mieux évaluer le potentiel résiduel des personnes accompagnées.
2. Modifier les pratiques professionnelles pour développer la bien-traitance.
3. Adapter ses connaissances pour perfectionner les techniques de mobilisations
4. Améliorer sa pratique auprès des personnes à mobilité réduite.

Partie pratique de la formation

Exercices avec les modules du simulateur de vieillesse sur quatre axes principaux:

- La motricité : prothèses ciblant les articulations avec la perte de motricité et d'amplitude articulaire.
- La vue : utilisation de lunettes spéciales pouvant simuler 6 pathologies oculaires différentes.
- L'ouïe : le simulateur joue sur la fréquence et non sur la force du son.
- Le toucher : utilisation de gants simulant la diminution du toucher ainsi que l'apparition de tremblements.

Tous les participants utiliseront alternativement les modules pour découvrir et ressentir des conséquences du vieillissement.

Partie théorique de la formation

- L'évolution de la composition corporelle à travers l'âge.
- Découvrir et ressentir des conséquences des déficits liés au vieillissement.

Public

Toute personne en contact avec les personnes âgées et/ou handicapées.

A partir de 4 à 12 participants
Aucun pré requis demandé

Besoins spécifiques

Formateur

Diététicienne diplômée par la faculté de sport et sciences de Montpellier et prévention de la perte d'autonomie de la personne âgée.

Durée

2 journées (14 heures)

Prix

A partir de 1 110 € TTC / jour / groupe de 1 à 10 personnes

L'activité physique chez la personne âgée dans un établissement de soin

Autre problème de taille dans les établissements de soin et de santé (EHPAD, SLD, SSR) concerne l'activité physique chez la personne âgée. Nous permettrons ainsi à votre personnel, au travers de cette formation, de définir les règles et bonnes pratiques tout en s'appuyant sur les dernières recommandations en vigueur concernant l'activité physique chez la personne âgée.

Objectifs de la formation

- Actualiser les connaissances et les pratiques professionnelles
- Repérer les difficultés et apporter des solutions

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

1. Comprendre les conséquences de la perte de masse musculaire
2. Ressentir l'effet du vieillissement sur l'activité physique
3. Tester des exercices de base pour les résidents
4. Créer un plan d'action adapté à votre établissement

Partie pratique de la formation

- Tester les différents exercices proposé pour les résidents
- Création d'un plan d'action

Partie théorique de la formation

- L'évolution de la composition corporelle à travers l'âge.
- Le sarcopénie et conséquences de la perte musculaire
- Les moyens de prévention de la perte musculaire.
- Etude d'un cas concret de mis en place de l'activité physique.

Public

Agent de Services Hospitaliers (ASH), Aide-soignant/e (AS), Infirmier/ère (IDE), Cadre de santé, Autres professionnels concernés par le thème, Aide médico-psychologique (AMP)

A partir de 4 à 6 participants
Aucun pré requis demandé

Besoins spécifiques

Formateur

Diététicienne diplômée par la faculté de sport et sciences de Montpellier et prévention de la perte d'autonomie de la personne âgée.

Durée

2 journées (14 heures)

Prix

A partir de 1 110 € TTC / jour / groupe de 1 à 10 personnes

Les bonnes pratiques d'hygiène en établissement de santé (EHPAD, SLD, SSR, etc)

Mise à jour des recommandations épidémie COVID-19

Les bonnes pratiques d'hygiène en établissement de santé seront traitées à travers cette formation par une sensibilisation aux situations à risque et de prévention des erreurs ainsi qu'un rappel des recommandations en vigueur concernant l'hygiène en établissement de soin.

Objectifs de la formation

- Actualiser les connaissances et les pratiques professionnelles
- Repérer les difficultés et apporter des solutions

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

1. Citer les recommandations en vigueur concernant l'hygiène en établissement de soin.
2. Maîtriser les bons gestes d'hygiène.
3. Mise à jour des recommandations COVID-19
4. Sensibiliser aux situations à risque, prévention des erreurs.

Partie pratique de la formation

- Désinfections des mains, méthode pédagogique avec utilisation d'un caisson pédagogique pour l'hygiène des mains

Partie théorique de la formation

L'hygiène en établissement de soins.

- La chaîne épidémiologique : les modes de transmission.
- Le risque infectieux en établissement de santé.
- Les infections associées aux soins (IAS).
- Les agents infectieux.
- Les réservoirs de germes

Les moyens de prévention : principe de base

- Les précautions standard.
- Les AES.
- Les précautions complémentaires d'hygiène.
- Mesures liées à un patient porteur d'une BMR.
- Mesures liées à une épidémie COVID-19
- Conduite à tenir chez un patient atteint de **COVID-19, Clostridium D, Gale.**
- L'isolement des patients contagieux en établissement de soins : Isolement appliqué aux personnes âgées.

Public

Agent de Services Hospitaliers (ASH), Aide-soignant/e (AS), Infirmier/ère (IDE), Cadre de santé, Autres professionnels concernés par le thème, Aide médico-psychologique (AMP)

A partir de 4 à 12 participants
Aucun pré requis demandé

Besoins spécifiques

Formateur

Hygiéniste diplômée

Durée

2 journées (14 heures)

Prix

A partir de 1 110 € TTC / jour / groupe de 1 à 10 personnes

L'hygiène bucco-dentaire du protocole au plan d'action

A travers cette formation professionnelle nous évoquerons les recommandations en vigueur concernant l'hygiène bucco-dentaire des personnes âgées en institution comme les EHPAD ou les autres services de soins. Elle permettra également de repérer les difficultés du personnel et de définir les règles et les bonnes pratiques pour le bien-être des résidents.

Objectifs de la formation

- Actualiser les connaissances et les pratiques professionnelles
- Repérer les difficultés et apporter des solutions

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

1. Reconnaître les effets nutritionnels de la pathologie dentaire.
2. Sensibiliser aux situations à risque, prévention des erreurs.
3. Définir les règles et les bonnes pratiques pour le bien-être des résidents.
4. Tester les différents produits et techniques

Partie pratique de la formation

- Exercices pratiques avec testes entre les participants.
- Réalisation d'un protocole « Hygiène bucco-dentaire ».

Partie théorique de la formation

- Pourquoi parler d'hygiène bucco-dentaire ? Rappel de la problématique.
- Le bon état bucco-dentaire priorité de la prévention nutritionnelle des résidents en institution, avec deux facteurs défavorables souvent évoqués.
- Etat des lieux actuel et conséquences.
- Soin de bouche : matériel et technique.
- Recommandations pour l'entretien des prothèses dentaires.

Public

Agent de Services Hospitaliers (ASH), Aide-soignant/e (AS), Infirmier/ère (IDE), Cadre de santé, Autres professionnels concernés par le thème, Aide médico-psychologique (AMP)

A partir de 4 à 12 participants
Aucun pré requis demandé

Besoins spécifiques

Formateur

Diététicienne nutritionniste diplômée en gériatrie.

Durée

2 journées (14 heures)

Prix

A partir de 1 110 € TTC / jour / groupe de 1 à 10 personnes

Le “manger-mains” de la théorie à la mise en place

L'alimentation des séniors en perte d'autonomie peut être un réel casse tête en EHPAD comme dans les autres structures de soins. Le concept du « Manger-Mains » pour nourrir les personnes en difficultés peut être une des solutions c'est pourquoi il est important à travers cette formation de sensibiliser aux situations à risque nutritionnel, prévenir les erreurs, définir les règles et les bonnes pratiques pour le bien-être des patients.

Objectifs de la formation

- Actualiser les connaissances et les pratiques professionnelles
- Repérer les difficultés et apporter des solutions

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

1. Comprendre les effets nutritionnels de la pathologie démentielle.
2. Utiliser le concept du « Manger-Mains » pour nourrir les personnes en difficulté.
3. Définir les règles et les bonnes pratiques pour le bien-être des patients.
4. Répondre aux difficultés du personnel non formé.

Partie pratique de la formation

- Création d'un projet de groupe.

Partie théorique de la formation

- Les besoins de la personne âgée (rappel).
- La couverture des besoins nutritionnels et les recommandations du PNNS.
- Les répercussions nutritionnelles des pathologies démentielles.
- Les aspects culturels et les dimensions du repas.
- Le concept du « Manger-Mains » (Les objectifs, les principes, des idées de mets et recettes, les produits de l'industrie agro-alimentaire).
- Réflexion sur les ressources et les freins de l'établissement.

Public

Cuisinier, Agent de Services Hospitaliers (ASH), Aide-soignant/e (AS), Infirmier/ère (IDE), Cadre de santé, Autres professionnels concernés par le thème, Aide médico-psychologique (AMP)

A partir de 4 à 12 participants
Aucun pré requis demandé

Besoins spécifiques

Formateur

Diététicienne nutritionniste diplômée en gériatrie.
Formatrice PNNS

Durée

2 journées (14 heures)

Prix

A partir de 1 110 € TTC / jour /
groupe de 1 à 10 personnes

Le CLAN de la théorie à la mise en route

Cette formation professionnelle permettra à votre personnel d'assimiler les causes et conséquences de la dénutrition, de comprendre l'intérêt et le mode de fonctionnement du CLAN et enfin d'adopter une politique de lutte contre la dénutrition avec la mise en place du CLAN.

Objectifs de la formation

- Actualiser les connaissances et les pratiques professionnelles
- Repérer les difficultés et apporter des solutions

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

1. Assimiler les causes et conséquences de la dénutrition.
2. Comprendre l'intérêt et le mode de fonctionnement du CLAN.
3. Adopter une politique de lutte contre la dénutrition dans la pratique
4. Repérer les difficultés du personnel et apporter des solutions adaptées

Partie pratique de la formation

- Création de votre CLAN
 - Mode de fonctionnement.
 - Protocole de repérage et prévention de la dénutrition.

Partie théorique de la formation

- La dénutrition définition, causes et conséquences.
- Les repérages de la dénutrition.
- La lutte contre la dénutrition qui ? quoi ? comment ?
- Définition et fonctionnement du CLAN.

Public

Responsable de cuisine,
Responsable de production,
Cuisinier, Aide de cuisine, Agent de Services Hospitaliers (ASH), Aide-soignant/e (AS), Infirmier/ère (IDE), Personnel des commandes, Aide médico-psychologique (AMP)

A partir de 2 à 12 participants
Aucun pré requis demandé

Besoins spécifiques

Formateur

Diététicienne nutritionniste diplômée en gériatrie.

Durée

2 journées (14 heures)

Prix

A partir de 1 110€ TTC / jour /
groupe de 1 à 10 personnes

La lutte contre la dénutrition en établissement de santé

(EHPAD, UPAD, SSR, IME)

Mise à jour des recommandations PNNS4 et HAS

La lutte contre la dénutrition est un élément important en EHPAD et en centre hospitalier. Cette formation professionnelle proposera donc de sensibiliser aux situations à risque nutritionnel, la prévention des erreurs mais encore définir les règles et les bonnes pratiques pour le bien-être des résidents dénutris.

Objectifs de la formation

- Actualiser les connaissances et les pratiques professionnelles
- Repérer les difficultés et apporter des solutions

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

1. Comprendre l'importance d'un état nutritionnel correcte
2. Sensibiliser aux situations à risque nutritionnel
3. Définir les règles et les bonnes pratiques pour le bien-être des résidents dénutris.
4. Maîtriser les solutions pour lutter efficacement contre la dénutrition.

Partie pratique de la formation

- Les recettes enrichies
- Révision du plan alimentaire de l'établissement

Partie théorique de la formation

- Définition de la dénutrition de la personne âgée et/ou en situation d'handicap.
- Les nouvelles recommandations du PNNS4 et de lHAS
- Les recommandations du PNNS et de lHAS
- Causes de la dénutrition.
- Conséquence de la dénutrition.
- Considérer les principales erreurs alimentaires en institution.
- Repérage et prévention de la dénutrition.
- Prise en charge alimentaire : l'alimentation enrichie.

Public

Tout professionnel intervenant en cuisine, Agent de Services Hospitaliers (ASH), Aide-soignant/e (AS), Infirmier/ère (IDE), Cadre de santé, Autres professionnels concernés par le thème, Aide médico-psychologique (AMP)

A partir de 4 à 12 participants
Aucun pré requis demandé

Besoins spécifiques

Formateur

Diététicienne nutritionniste diplômée en gériatrie.
Formatrice PNNS

Durée

2 journées (14 heures)

Prix

A partir de 1 110 € TTC / jour /
groupe de 1 à 10 personnes

Les troubles de la déglutition chez la personne âgée (les normes IDDSI)

Les troubles de la déglutition peuvent entraîner de sérieuses conséquences pour la santé, entre autres dénutrition, infections, hospitalisation et décès. Les agents doivent être en mesure d'identifier et comprendre les troubles de la déglutition de la personne âgée et ou en situation d'handicap. Mais également maîtriser les textures adaptées selon le nouveau classement international IDDSI les textures. Sensibiliser et préparer aux situations à risque nutritionnel ainsi que repérer les difficultés du personnel seront les objectifs de cette formation.

Objectifs de la formation

- Actualiser les connaissances et les pratiques professionnelles
- Repérer les difficultés et apporter des solutions

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

1. Comprendre les troubles de la déglutition de la personne âgée.
2. Identifier les troubles de la déglutition.
3. Définir les actions nécessaires pour la sécurité des résidents souffrant de troubles de la déglutition.
4. Maîtriser les indications des différentes textures.

Partie pratique de la formation

- Création du plan d'action.
- Elaboration d'un protocole et d'une fiche pour le personnel.
- Repérage des résidents sujets aux troubles de la déglutition, pendant leur repas.
- Protocole d'action personnalisé.

Partie théorique de la formation

- Bases physiologiques de la déglutition normale et pathologie.
- Détection des troubles de la déglutition.
- Conduite à tenir face aux troubles de la déglutition.
- Les différentes textures alimentaires, pourquoi, pour qui, quand ?
- Le IDDSI, méthodes de contrôle et tests
- Aides techniques ou manger-mains ?

Public

Tout professionnel intervenant en cuisine, Agent de Services Hospitaliers (ASH), Aide-soignant/e (AS), Infirmier/ère (IDE)

A partir de 2 à 10 participants
Aucun pré requis demandé

Besoins spécifiques

Formateur

Diététicienne nutritionniste diplômée en gériatrie, formée aux troubles de la déglutition.

Durée

2 journées (14 heures)

Prix

A partir de 1 110 € TTC / jour / groupe de 1 à 10 personnes

L'alimentation de la personne âgée en institution

L'alimentation est la base de la santé, comment conjuguer, les besoins, le plaisir et les recommandations nutritionnels ?

Les objectifs de la formation « L'alimentation de la personne âgée en institution » seront l'établissement des principes d'une alimentation équilibrée pour l'adulte en bonne santé et des besoins nutritionnels de la personne âgée. Mais également fixer des objectifs afin d'améliorer l'alimentation des résidents.

Objectifs de la formation

- Actualiser les connaissances et les pratiques professionnelles
- Repérer les difficultés et apporter des solutions

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

1. Etablir les principes d'une alimentation équilibrée pour l'adulte en bonne santé et la personne âgée.
2. Considérer les principales erreurs alimentaires chez la personne âgée en institution.
3. Application pratique : étude de cas : la personne âgée dénutrie, la personne âgée en surpoids.
4. Fixer des objectifs pour améliorer l'alimentation des résidents.

Partie pratique de la formation

- Création d'un projet de groupe en fonction des besoins de votre établissement.

Partie théorique de la formation

- L'alimentation de l'adulte en bonne santé.
- L'alimentation de la personne âgée en institution.
- Les principales erreurs alimentaires de la personne âgée en institution.
- Les cas particuliers.
- Résumé de la journée.
- Les objectifs nutritionnels au sein de votre établissement.

Public

Cuisinier, Tout professionnel intervenant en cuisine, Agent de Services Hospitaliers (ASH), Aide-soignant/e (AS), Cadre de santé, Autres professionnels concernés par le thème, Aide médico-psychologique (AMP)

A partir de 4 à 12 participants
Aucun pré requis demandé

Besoins spécifiques

Formateur

Diététicienne nutritionniste diplômée en gériatrie

Durée

2 journées (14 heures)

Prix

A partir de 1 110 € TTC / jour /
groupe de 1 à 10 personnes

Le temps du repas en EHPAD un moment de plaisir

Comme le titre de cette formation professionnelle l'indique « Le temps du repas en EHPAD est un moment de plaisir » c'est pour cela que nous aurons comme objectif d'identifier les facteurs favorisant plaisir, convivialité et lien social eu moment du repas.

Objectifs de la formation

- Actualiser les connaissances et les pratiques professionnelles
- Repérer les difficultés et apporter des solutions

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

1. Identifier les facteurs favorisant plaisir, convivialité et lien social au moment du repas.
2. Sensibiliser aux situations à risque nutritionnel, prévention des erreurs.
3. Définir les règles et les bonnes pratiques liées à la qualité hôtelière.
4. Comprendre le rôle du soignant dans l'accompagnement de l'acte alimentaire.

Partie pratique de la formation

- Création d'un projet de groupe

Partie théorique de la formation

- Conception de l'alimentation par le mangeur.
- Les aspects culturels et les dimensions du repas.
- Concilier, nutrition, hygiène, convivialité et plaisir.
- L'espace social alimentaire du résident.
- Le rôle du soignant dans l'acte alimentaire.
- Les repas thérapeutiques un moment de soin.

Public

Cuisinier, Tout professionnel intervenant en cuisine, Agent de Services Hospitaliers (ASH), Aide-soignant/e (AS), Cadre de santé, Autres professionnels concernés par le thème, Aide médico-psychologique (AMP)

A partir de 4 à 12 participants
Aucun pré requis demandé

Besoins spécifiques

Formateur

Diététicienne nutritionniste diplômée en gériatrie

Durée

2 journées (14 heures)

Prix

A partir de 1 110 € TTC / jour /
groupe de 1 à 10 personnes

Mise en oeuvre de la loi EGALIM dans les EHPAD

La loi EGALIM (2018), complétée par la loi Climat et Résilience (2021), apporte de nouvelles exigences en matière de qualité, de durabilité et de gestion du gaspillage alimentaire.

Le service de restauration collective joue un rôle majeur dans les établissements pour personnes âgées dépendantes, avec comme objectif principal la lutte contre la dénutrition.

Ceci passe par une offre alimentaire de qualité, savoureuse, dans un cadre budgétaire contraint.

La transition réussi vers les nouvelles exigences de la loi EGALIM garantira le respect de la fonction première de la restauration collective en établissement de santé, allier le plaisir alimentaire à l'équilibre alimentaire en tenant compte des besoins des usagers.

Objectifs de la formation

- Actualiser les connaissances et les pratiques professionnelles
- Repérer les difficultés et apporter des solutions

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

1. Mettre en oeuvre des dispositions EGALIM pour leur établissement
2. Proposer une alimentation de qualité, source de plaisir, vecteur de santé et dans le respect de la loi EGALIM
3. Être en mesure de s'adapter aux résidents dans le respect des nouvelles normes EGALIM
4. Introduire des aliments de qualité et issus de modes de production durables dans l'offre de restauration collective.

Partie pratique de la formation

- Etablissement d'un plan alimentaire
- Fiches pratiques
- Plans d'actions

Partie théorique de la formation

- Introduction
 - Les dispositions de la loi EGALIM applicables en EHPAD
 - Exigences, enjeux
 - Les produits éligibles
- La lutte contre le gaspillage
 - Exigences, enjeux, diagnostic, méthode et clés de succès
 - Projet
 - Plan d'action
- La diversification de protéines
 - Pourquoi ? Comment ?
 - Conception des menus
 - Organisation du repas
 - Méthode et clés du succès
- Information aux résidents et leurs familles
 - Exigences, enjeux, mise en oeuvre, clés du succès et ressources

Public

Tout professionnel responsable d'établir les repas

A partir de 2 à 10 participants
Aucun pré requis demandé

Besoins spécifiques

Formateur

Diététicienne nutritionniste diplômée.

Durée

2 journées (14 heures)

Prix

A partir de 1 110 € TTC / jour / groupe de 1 à 10 personnes