Stimuler les capacités sensorielles des personnes âgées

PUBLIC visé	Personnel de l'EHPAD
Pré-requis	aucun
OBJECTIFS pédagogiques	• Permettre aux participants de mieux comprendre les besoins, les capacités et les attentes des personnes âgées • Apporter des connaissances sur la physiologie du goût • Mener une réflexion sur l'intérêt d'ateliers sensoriels • Réaliser des ateliers de stimulation sensorielle en lien avec le repas • Mener une dégustation • Prendre conscience de l'inter-individualité
Compétences visées	Utiliser la stimulation des capacités sensorielles pendant le temps du repas Mettre en place des ateliers de stimulations sensorielles Donner un sens différent aux ateliers cuisine
CONTENUS	Le vieillissement et l'altération des fonctions sensorielles L'autonomie sociale, physique, cognitive Analyse de la pratique professionnelle pendant le temps du repas Les techniques et le vocabulaire de la dégustation L'élaboration d'ateliers pédagogiques sensoriels adaptés aux personnes âgées La physiologie du goût, un sens pluri-factoriel
Moyen pédagogique et technique	• Echanges, discussions, apports théoriques. • Dégustations • Mises en situation, techniques d'animation dynamiques • Utilisation du professionnalisme de chacun.
Support	Livret pédagogique dématérialisé
Modalité d'évaluation	Quizz
DURÉE /HORAIRES	2 jours 9h-13h / 14h-17h
LIEU CALENDRIER	*2 jours*
ANIMATEURS	Sylvie MARTY, diététicienne nutritionniste Membres de DIADEMIA

PROGRAMME DETAILLE de la FORMATION

donné à titre indicatif

Le contenu de chaque formation est susceptible d'être légèrement modifié en fonction des attentes des stagiaires

Jour 1 9h00-13h00/14h00-17h00

Etape 1	Acquisition de compétences et connaissances fondamentales
9h00 – 9h45	Accueil, présentation, Recueil des attentes des stagiaires afin d'adapter le contenu de la formation
9h45 – 10h30	Expression de son vécu sur ses pratiques professionnelles, élaborer des cas pratiques, description des actions réalisées.
10h30 – 11h30	Expression de ses idées et de ses représentations autour du « goût et vieillissement »
11h30- 13h00	Vieillissement et fonctions sensorielles
13h00- 14h00	Repas
14h00 – 16h00	Activités autour de la stimulation sensorielle et de la dégustation
16h00 – 17h00	La physiologie du goût

Jour 2 : 9h00-12h30/13h30-17h00

Etape 2	Analyse de pratiques professionnelles
9h00- 10h30	L'autonomie sociale, physique et cognitive de la personne âgée
10h30- 13h00	Comment construire un atelier sensoriel avec des personnes âgées ?
13h00 – 14h00	Repas thérapeutique
14h00 – 16h15	Mises en situation
16h15 – 17h00	Echanges et évaluation