

Acquérir des compétences professionnelles dans l'accompagnement des patients au quotidien, en matière d'alimentation et santé, au cours des traitements en établissement de soins et au retour à domicile ; comprendre l'alimentation et les besoins spécifiques du malade afin de l'accompagner et d'adapter la proposition de restauration ; appréhender les fondamentaux de la nutrition humaine, de la restauration-santé et de la pratique culinaire adaptée.



# Connaître l'alimentation du malade et l'accompagner

## PROGRAMME

### 1<sup>re</sup> et 2<sup>e</sup> demi-journées

#### Introduction à la nutrition humaine

- Mise au point des terminologies...
- Classification des nutriments (macronutriments, micronutriments, nutriments essentiels...)
- Les groupes d'aliments

#### Les besoins et apports nutritionnels

- Variabilité interindividuelle et variabilité temporelle

#### Besoins alimentaires spécifiques

- Besoins nutritionnels périnataux
- Besoins nutritionnels des personnes âgées
- Besoins nutritionnels des enfants

#### Pathologies à composantes nutritionnelles

- Maladies métaboliques (obésité, diabète...)
- Maladies digestives
- Insuffisance rénale chronique
- Maladies cardiovasculaires

### 3<sup>e</sup> demi-journée

#### Restauration-santé en milieu hospitalier et service à domicile

- À la découverte du secteur
- Connaissance du convive (niveau 1)
- Matériels et technologies
- HACCP et maîtrise des risques

### 4<sup>e</sup> demi-journée

#### Pratique culinaire et santé

- Accompagnement du malade atteint de cancer
- Adaptation de l'acte culinaire et des repas en fonction de la maladie chronique (diabète, MCV, obésité) et de l'âge de la personne bien portante ou malade



#### Le profil des participants

Tous les professionnels travaillant au service des patients malades dans un cadre de soin et de restauration en hôpital / clinique ou à domicile

Personnel de diététique et de restauration

Personnel soignant

#### Les prérequis

Aucun

#### Modalités pédagogiques

Cours théoriques interactifs

Cas pratiques chez des personnes saines mais en situation physiologique particulière et des personnes malades

Formation en pratique culinaire et santé



#### Points forts de la formation

Formation pluridisciplinaire permettant une approche globale pour la compréhension de l'alimentation du malade, permettant un meilleur accompagnement de celui-ci



#### Les profils des intervenants

Hassan YOUNES  
Enseignant-Chercheur  
Nutrition, Alimentation et Santé

Franck HAYOT  
Enseignant-Chercheur  
Restauration-Santé

Philippe POUILLART  
Enseignant-Chercheur  
Pratique Culinaire et Santé

Cécile FOISSY  
Ingénieur d'études en Alimentation-Santé

#### Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation  
**SNES 112**

**1050 €HT**



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 6 participants (maximum 15 personnes)  
Date limite d'inscription :  
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations  
auprès du responsable  
formation continue :**

**Agnès Sylvano** | 03 44 06 76 05  
agnes.sylvano@uniliasalle.fr