



# FORMATION : ALIMENTATION ET MALADIE D'ALZHEIMER

**Durée** : 2 jours (14 heures)

**Public concerné** : professionnels du soin, de l'accompagnement et de l'hébergement intervenant auprès de personnes atteintes de troubles cognitifs.

**Intervenante** : Amandine Musseau, Diététicienne – Formatrice spécialisée en nutrition du senior.

## **Objectifs pédagogiques**

- Comprendre l'impact de la maladie d'Alzheimer sur la prise alimentaire.
- Sensibiliser les professionnels à l'importance de l'alimentation dans l'accompagnement.
- Adapter les pratiques pour améliorer le confort, la sécurité et le plaisir alimentaire.

## **Programme détaillé**

### Jour 1 – Le temps du repas chez la personne atteinte de troubles cognitifs

- Contexte du repas et enjeux spécifiques.
- Impact du vieillissement et des troubles cognitifs sur les sensations.
- Besoins nutritionnels du senior.
- Équilibre alimentaire et adaptation des repas.

### Jour 2 – Alzheimer et prise en soin alimentaire

- Rappels sur la maladie d'Alzheimer.
- Situations à risque lors des repas.
- Troubles du comportement alimentaire.
- Adaptation de la prise en soin nutritionnelle et relationnelle.

## **Méthodes et outils pédagogiques**

- Alternance d'apports théoriques, d'échanges d'expériences, de vidéos, d'études de cas et de travaux de réflexion collective.
- Support de formation illustré (diaporama).
- Remise d'un livret digital aux participants avec ressources et fiches pratiques.

## **Modalités d'évaluation**

- Quiz ou QCM de positionnement en début et fin de formation.
- Évaluation de la satisfaction des participants.

## **Atouts de la formation**

- Animation dynamique et adaptée à chaque structure.
- Meilleure compréhension des troubles alimentaires liés à la maladie.
- Approche bienveillante centrée sur la personne.
- Outils concrets pour adapter les pratiques au quotidien.
- Amélioration du confort et du plaisir alimentaire.

**Amandine MUSSEAU**

*Des formations dynamiques pour des compétences qui durent !*