

## LA NUTRITION : UN ACTE DE SOIN



### Objectif général

Renforcer les compétences des équipes dans l'évaluation, la prévention et la prise en charge nutritionnelle des patients, en intégrant la dimension soignante, pluridisciplinaire et éthique de l'alimentation.

### Informations générales

- **Intitulé de la formation** : La nutrition : un acte de soin
- **Organisme de formation** : Centre de formation continue du centre hospitalier d'Arcachon
- **Numéro d'enregistrement** : 7233P015733
- **Certification** : Organisme certifié Qualiopi au titre des actions de formation
- **Public concerné** Infirmiers, aides-soignants, ASH, professionnels des secteurs sanitaire, médico-social ou domicile ; personnels non médicaux impliqués dans l'aide à l'alimentation.
- **Experts métiers et formateurs** : Capucine Verhille – Diététicienne-nutritionniste (Chirurgie & Gastro-entérologie) Clémence Belliard – Orthophoniste Dr Florence Montel – Médecin nutritionniste

### Contenus abordés

#### Matin

- Nutrition & diététique : repères essentiels.
- Besoins nutritionnels : macronutriments, micronutriments, hydratation.
- Recommandations : équilibre alimentaire selon l'âge, l'état de santé.
- Croyances & idées reçues : discussion interactive (cholestérol, Nutri-Score, index glycémique...).
- Focus sur les régimes thérapeutiques (diabète, insuffisance rénale, sans sel, texture modifiée...).

#### Après-midi

- Dénutrition : critères de dépistage, facteurs de risque, conduite à tenir.
- Adaptation de l'alimentation orale : enrichissement, surveillance des apports.
- Tests et dégustation de Compléments Nutritionnels Oraux (CNO).
- Vidéo et analyse : observation d'une situation de repas.
- Troubles de la déglutition : repères cliniques, prévention des fausses routes, rôle de l'orthophoniste.
- Textures modifiées & hydratations épaissies : indications et pratiques.
- Introduction à la nutrition artificielle (entérale / parentérale) : quand, comment, vigilance soignante.
- Évaluation des connaissances + questionnaire de satisfaction.

### Objectifs de la formation

-  Actualiser leurs connaissances de base en nutrition et diététique.
-  Identifier et déconstruire les croyances fréquentes autour de l'alimentation (cholestérol, Nutri-Score, index glycémique, etc.).
-  Repérer les signes de dénutrition et connaître les critères de dépistage.
-  Contribuer à l'adaptation de l'alimentation orale (textures, enrichissement, hydratation).
-  Comprendre les troubles de la déglutition et participer à la prévention des fausses routes.
-  Connaître les principes de la nutrition artificielle (entérale, parentérale) pour relayer les informations et surveiller.

### Méthodes pédagogiques

- **Modalités** : Formation en présentiel
- Apports illustrés (Présentation PPT).
- Brainstorming et échanges guidés sur les pratiques et croyances.

- Travaux de groupes (analyse de cas patients).
- Vidéo / observation de repas suivie de débriefing collectif.
- Dégustation et comparaison de CNO.
- Documents papier et fiches mémo remises aux participants.

### **Durée estimée**

**7 heures** en présentiel (1 journée).

### **Modalités d'accès**

- **Prérequis** : Être professionnel intervenant auprès de patients ou résidents (soins, aide aux repas, accompagnement). Avoir une expérience minimale du contact avec des personnes vulnérables (âge, maladie, handicap) ou participer à la distribution/gestion des repas. Être en mesure de participer à des échanges de groupe sur les pratiques alimentaires et de dépistage.
- **Modalités d'accès** :
  - Inscription via établissement employeur (convention) ou individuelle.
  - Groupe limité à **20 participants maximum**.
  - Lieu : Centre Hospitalier d'Arcachon (salle de formation équipée).

### **Modalités d'évaluation**

- **Avant** : recueil des attentes & auto-positionnement.
- **Pendant** : quiz rapides, échanges dirigés, observation de cas.
- **Après** : QCM / quiz de validation + restitution orale des points clés ; questionnaire de satisfaction.
- **Attestation de participation** délivrée.

### **Intérêt pour les professionnels**

- Remplace la nutrition au cœur du soin quotidien.
- Aide à dépister plus tôt la dénutrition et prévenir ses complications.
- Aligne pratiques de repas et prescriptions nutritionnelles.
- Renforce la coordination soignant–diététicien–orthophoniste–médecin.
- Donne des repères concrets transposables immédiatement dans les services ou à domicile.

### **Ressources incluses**

- Fiches repères : dépistage de la dénutrition, adaptation des textures, surveillance de l'hydratation.
- Grille d'observation d'un repas.
- Tableau synthétique : régimes thérapeutiques usuels.
- Lexique rapide (CNO, entérale, parentérale...).

### **Accessibilité**

- La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Pour toute demande d'adaptation, contactez le référent handicap.
- **Référent handicap** : Nadège Besse [nadege.besse@ch-arcachon.fr](mailto:nadege.besse@ch-arcachon.fr)

### **Contacts utiles**

- **Référent pédagogique** : Nadège Besse [nadege.besse@ch-arcachon.fr](mailto:nadege.besse@ch-arcachon.fr)
- **Référent administratif** : Amale Bouzrara [amale.bouzrara@ch-arcachon.fr](mailto:amale.bouzrara@ch-arcachon.fr)
- **Référent technique (LMS)** : Nadège Besse [nadege.besse@ch-arcachon.fr](mailto:nadege.besse@ch-arcachon.fr)
- **Référent handicap** : Nadège Besse [nadege.besse@ch-arcachon.fr](mailto:nadege.besse@ch-arcachon.fr)

### **Engagement Qualité**

Cette formation est conçue selon les exigences du référentiel Qualiopi. Elle favorise l'intégration des savoirs nutritionnels dans la pratique soignante, la prévention des risques liés à la dénutrition et l'amélioration de la qualité de vie des patients.

**Parce que bien nourrir, c'est déjà soigner : cette formation aide les équipes à transformer l'alimentation en véritable acte thérapeutique, adapté à chaque patient.**



## LA NUTRITION : UN ACTE DE SOIN

### **Public visé :**

IDE, AS, ASH,  
professionnels des secteurs  
sanitaire, médico-social ou  
domicile ; personnels non  
médicaux impliqués dans  
l'aide à l'alimentation.

### **Prérequis :**

Intervenir auprès de  
patients ou résidents.  
Participer à la  
distribution/gestion des  
repas.

### **Durée totale :**

1 jour – 7 heures en présentiel

### **Accessibilité :**

Module accessible aux  
personnes en situation de  
handicap (contactez-nous  
pour toute demande  
d'adaptation).

### **Modalités d'inscription :**

- Via l'établissement employeur (convention)
- Par financement personnel ou inscription individuelle
- Session ouverte selon calendrier défini

### **Tarif :**

600 € / stagiaire (tarif individuel)

### **Contact :**

 Centre de formation continue  
 formation.continue@ch-arcachon.fr |  05.57.52.95.97.  
 Centre Hospitalier

### **Objectif général :**

Renforcer les compétences des équipes dans l'évaluation, la prévention et la prise en charge nutritionnelle des patients, en intégrant la dimension soignante, pluridisciplinaire et éthique de l'alimentation.

### **Objectifs pédagogiques :**

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Actualiser leurs connaissances de base en nutrition et diététique.
- Identifier et déconstruire les croyances fréquentes autour de l'alimentation (cholestérol, Nutri-Score, index glycémique, etc.).
- Repérer les signes de dénutrition et connaître les critères de dépistage.
- Contribuer à l'adaptation de l'alimentation orale (textures, enrichissement, hydratation).
- Comprendre les troubles de la déglutition et participer à la prévention des fausses routes.
- Connaître les principes de la nutrition artificielle (entérale, parentérale) pour relayer les informations et surveiller.

### **Contenu abordé :**

- Repères essentiels / Besoins nutritionnels / Recommandations.
- Croyances & idées reçues / Focus sur les régimes thérapeutiques (diabète, insuffisance rénale, sans sel, texture modifiée...).
- Dénutrition / Adaptation de l'alimentation orale / Tests et dégustation de CNO.
- Troubles de la déglutition / Textures modifiées & hydratations épaissies / Nutrition artificielle

### **Modalités pédagogiques :**

- Modalités : Formation en présentiel
- Apports illustrés (Présentation PPT).
- Brainstorming et échanges guidés sur les pratiques et croyances.
- Travaux de groupes (analyse de cas patients).
- Vidéo / observation de repas suivie de débriefing collectif.
- Dégustation et comparaison de CNO.
- Documents papier et fiches mémo remises aux participants.

### **Modalités d'évaluation :**

- Avant : recueil des attentes & auto-positionnement.
- Pendant : quiz rapides, échanges dirigés, observation de cas.
- Après : QCM / quiz de validation + restitution orale des points clés ; questionnaire de satisfaction.
- Attestation de participation remise à l'issue de la formation

### **Engagement qualité :**

Cette formation est conçue selon les exigences du référentiel Qualiopi. Elle favorise l'intégration des savoirs nutritionnels dans la pratique soignante, la prévention des risques liés à la dénutrition et l'amélioration de la qualité de vie des patients.