

# Le projet ALIMs

Le projet ALIMs (Alimentation et Lutte contre les Inégalités en Milieu de Santé) a pour ambition de remettre le repas au cœur des réflexions de santé, d'interroger son rôle dans le soin et le prendre soin, et de proposer des dispositifs de prise en charge innovants. ALIMs est soutenu par le Programme National pour l'Alimentation (PNA) et l'Agence Nationale de la Recherche (ANR).



**Pour plus d'informations n'hésitez pas à nous contacter :**

Coordinatrice du projet : Clémentine Hugol-Gential

[clementine.hugol-gential@u-bourgogne.fr](mailto:clementine.hugol-gential@u-bourgogne.fr)

[www.projet-alims.fr/2016/O5/O3/valorisation-formations/](http://www.projet-alims.fr/2016/O5/O3/valorisation-formations/)

## Se nourrir ou manger : le repas au cœur du soin

Formations pluridisciplinaires à destination des soignants et du personnel de cuisine collective



# Nos offres de formation

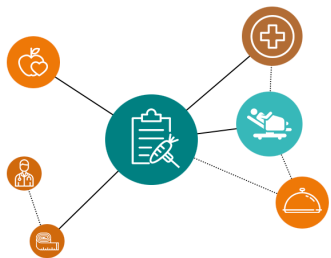
Sur la base des résultats du projet de recherche ALIMS (Alimentation et Lutte contre les Inégalités en Milieu de Santé), les chercheurs de l'équipe ont travaillé au développement de 4 modules de formation pour penser l'alimentation dans sa globalité et remettre le patient-mangeur au cœur de son repas.



Vous pouvez vous inscrire à un ou plusieurs modules selon vos besoins et attentes. La formation auprès de vos équipes peut donc durer 1/2 journée à 2 jours complets.

Ces formations pluridisciplinaires s'adressent aux soignants et personnels de cuisine d'hôpitaux, de cliniques, d'EHPAD.

## Module 1 : Subvenir aux besoins nutritionnels du patient



**Public :** Personnel de restauration, diététicien, interne

**Durée :** 3 heures

**Matériel :** Support power-point, vidéo, exercice de mise en situation

**Objectifs :**

- Connaître les besoins nutritionnels des patients
- Sensibiliser au dépistage de la dénutrition
- Sensibiliser à la prise en charge de la dénutrition
- Remettre le repas au cœur du dispositif de soins

À noter deux formations sont possibles : l'une sur la population hospitalisée dans son ensemble, l'autre sur les patients âgés

## Module 2 : Créer un cadre favorable de consommation alimentaire

**Public :** Personnel de restauration, diététicien, aide-soignant

**Durée :** 3 heures

**Matériel :** Support power-point, vidéo, exercice de mise en situation, jeux de rôle

**Objectifs :**

- Présenter les différentes dimensions du repas : nutritionnelles, environnementales, sociales
- Sensibiliser à l'importance de l'environnement et des dimensions sociales lors du repas
- Sensibiliser à la question des préférences individuelles



## Module 3 : Déconstruire les idées reçues autour de l'alimentation : enjeux et impacts

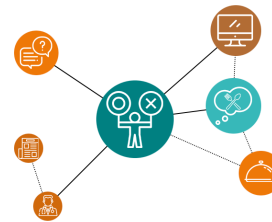
**Public :** Personnel de restauration, diététicien, aide-soignant, interne

**Durée :** 3 heures

**Matériel :** Support power-point, vidéo, exercice de mise en situation

**Objectifs :**

- Sensibiliser aux différents discours circulant autour de l'alimentation : discours de santé publique, discours publicitaires, discours des différents experts médiatiques
- Travailler sur la notion d'experts : soignant expert, patient expert, expert médiatique...
- Souligner l'importance des représentations dans le comportement alimentaire des patients



## Module 4 : Prendre en compte le patient dans sa globalité

**Public :** Personnel de restauration, diététicien, aide-soignant, interne

**Durée :** 3 heures

**Matériel :** Support power-point, vidéo, exercice de mise en situation, jeux de rôle

**Objectifs :**

- Connaître le panorama des tendances actuelles de consommation
- Sensibiliser aux différents enjeux et discours circulant autour de l'alimentation
- Sensibiliser à la question du bien-être à l'hôpital

