



CATALOGUE DES FORMATIONS EHPAD & ESSMS

Mise à jour : Juin 2026

contact@avise-nutrition.fr · 06 84 11 99 55 · avise-nutrition.fr

SOMMAIRE DES FORMATIONS

NUTRITION — EHPAD

L'alimentation en EHPAD — 10h30 (1j + RETEX J+30) · Présentiel / Distanciel · Intra / Inter

NUTRITION — DOMICILE

Nutrition & Personnes âgées à domicile (à destination des encadrants) — 7h00 (1 journée) · Présentiel · Intra / Inter

TEXTURES & DÉGLUTITION

Prévention des Troubles de la Déglutition — 7h00 (1 journée) · Présentiel · Intra / Inter

DROIT ESSMS

Libertés, droits et responsabilités en ESSMS — 7h00 (1 journée) · Distanciel · Intra / Inter

EN COURS DE CONSTRUCTION

Nutrition & Personnes âgées à domicile (à destination des auxiliaires de vie) — 7h00 (1 journée) · Présentiel · Intra / Inter

Droits de la personne : alimentation & prescription — 7h00 (1 journée) · Distanciel · Intra / Inter

Cuisine Bienfaisante® : la démarche 360 pour prévenir la dénutrition en EHPAD – 5 à 6 jours · Présentiel / Distanciel · Intra uniquement

Pour toutes informations sur les formations actuelles et à venir, merci d'adresser un mail à contact@avise-nutrition.fr ou d'appeler au **0684119955** (Aline VICTOR)

L'alimentation en EHPAD

Fiche programme de formation professionnelle

Durée : 10h30 (1j + RETEX J+30)

Format : Présentiel · Intra / Inter

Public : Professionnels EHPAD

Prérequis : Aucun

Effectif : 8 à 15 participants

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- 01.** Comprendre les enjeux culturels et sociaux de l'alimentation chez la personne âgée
- 02.** Identifier l'impact du vieillissement sur les capacités alimentaires et nutritionnelles
- 03.** Maîtriser les bases de la nutrition de la personne âgée et ses besoins spécifiques
- 04.** Détecter et prendre en charge la dénutrition et la déshydratation
- 05.** Comprendre et dépister les troubles de la déglutition (outil MEOF)
- 06.** Construire une offre alimentaire adaptée alliant plaisir, soin et contraintes collectives

CONTENU

- › Enjeux culturels et sociaux de l'alimentation en EHPAD
- › Impact du vieillissement sur les capacités alimentaires (orale, sensorielle, physique, cognitive, digestive)
- › Bases de la nutrition : besoins énergétiques et protéiques — référentiels HAS, GEMRCN
- › Dénutrition et déshydratation : dépistage et protocoles de prise en charge
- › Textures et dénutrition : quelle adaptation ?
- › Construction d'une offre alimentaire adaptée : plan alimentaire, menus, environnement du repas
- › Élaboration d'un plan d'actions collectif par établissement

METHODES PEDAGOGIQUES

- › Apports théoriques : supports PPT, référentiels scientifiques
- › Tours de table, échanges, retours d'expériences entre pairs
- › Travaux de groupe, cas pratiques
- › Utilisation des outils de dépistage
- › RETEX J+30 : suivi de la mise en œuvre (1/2 journée)

MODALITES D'ÉVALUATION

- ✓ Questionnaire de positionnement préformation
- ✓ Quizz Vrai/Faux début et fin de formation
- ✓ Plan d'actions individuel en fin de journée
- ✓ Suivi J+30 en visio
- ✓ Questionnaire de satisfaction · Attestation individuelle

INFORMATIONS PRATIQUES

Tarif inter : 600€ / stagiaire

Tarif intra : Sur devis selon effectif et lieu

Délais d'accès : Inscription jusqu'à 30 jours ouvrés avant la session

Effectif : 8 à 15 participants

Intervenante : Aline VICTOR — Diététicienne-nutritionniste spécialisée en gériatrie

Accessibilité PSH : Modalités disponibles sur avise-nutrition.fr | Référente : Aline VICTOR · contact@avise-nutrition.fr

Nutrition & Personnes âgées à domicile

Module Encadrants & Responsables de Secteur

Durée : 7h00 (1 journée)

Format : Présentiel · Intra / Inter

Public : Encadrants, responsables de secteur

Prérequis : Aucun

Effectif : 8 à 15 participants

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- 01.** Comprendre les enjeux sociaux, culturels et physiologiques de l'alimentation chez la personne âgée
- 02.** Identifier les risques nutritionnels liés au vieillissement et aux pathologies associées
- 03.** Maîtriser le concept d'écosystème pour analyser l'environnement de la personne accompagnée
- 04.** Définir son périmètre d'action et ses responsabilités en tant que responsable de secteur
- 05.** Savoir observer, comprendre, conseiller, ajuster et alerter face aux risques nutritionnels
- 06.** S'approprier une grille de lecture écosystémique comme outil d'analyse terrain

CONTENU

- › Enjeux sociaux et culturels de l'alimentation chez la personne âgée (PAP, identité alimentaire)
- › Impact du vieillissement : capacités sensorielles, digestives, cognitives, physiques, orales
- › Besoins et risques nutritionnels : dénutrition, déglutition, pathologies associées
- › L'écosystème de la personne âgée : grille d'analyse (habitant, entourage, domicile, territoire)
- › Le rôle du responsable : Observer · Comprendre · Conseiller & Ajuster · Alerter
- › Outils pratiques mobilisables au quotidien sur le terrain

METHODES PEDAGOGIQUES

- › Apports théoriques : supports PPT, grille écosystémique
- › Quiz interactif de positionnement initial
- › Jeux de rôle et mises en situation terrain
- › Travail en sous-groupes sur cas pratiques
- › Remise d'outils pratiques

MODALITES D'ÉVALUATION

- ✓ Quiz interactif en début de journée
- ✓ Quiz de clôture en fin de journée
- ✓ Synthèse collective des 4 postures clés
- ✓ Questionnaire de satisfaction · Attestation individuelle

INFORMATIONS PRATIQUES

Tarif inter : 300€ / stagiaire

Tarif intra : Sur devis selon effectif et lieu

Délais d'accès : Inscription jusqu'à 30 jours ouvrés avant la session

Effectif : 8 à 15 participants

Intervenant·e : Aline VICTOR — Diététicienne-nutritionniste spécialisée en gériatrie

Accessibilité PSH : Modalités disponibles sur avise-nutrition.fr | Référente : Aline VICTOR · contact@avise-nutrition.fr

Prévention des Troubles de la Déglutition

Formation sur mesure — EHPAD

Durée : 7h00 (1 journée)

Format : Présentiel · Intra-établissement

Public : Personnel soignant & rééducation EHPAD

Prérequis : Aucun

Effectif : 8 à 15 participants

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

01. Comprendre la physiologie de la déglutition et les mécanismes des troubles dysphagiques
02. Utiliser le questionnaire MEOF II pour le dépistage des troubles de la déglutition
03. Distinguer les profils patients : presbyphagiques et dysphagiques sarcopéniques
04. Mettre en œuvre les fiches-actions du plan de soins type et les actions correctives
05. Adapter les textures alimentaires IDDSI 4 et 6 aux besoins individuels des résidents
06. Prévenir les fausses routes au quotidien et savoir alerter

CONTENU

- › Physiologie de la déglutition et mécanismes de la dysphagie
- › Conséquences des troubles : dénutrition, déshydratation, fausses routes, pneumopathies
- › Chemin clinique : profils presbyphagiques et dysphagiques sarcopéniques
- › Questionnaire MEOF II : présentation, utilisation, analyse des résultats
- › Plan de soins type, fiches-actions et actions correctives
- › Textures IDDSI 4 et 6 : dégustation comparée, bonnes pratiques
- › Prévention des fausses routes : posture, surveillance, alertes au quotidien

METHODES PEDAGOGIQUES

- › Exposés interactifs, supports électroniques, bibliographie scientifique
- › Analyse de situations cliniques EHPAD
- › Mises en situation pratiques et études de cas
- › Dégustation comparative IDDSI 4 et 6, démonstrations
- › Livret fiches-actions remis à chaque participant

MODALITES D'ÉVALUATION

- ✓ QCM de connaissances début et fin de formation
- ✓ Mise en situation pratique
- ✓ Auto-évaluation
- ✓ Questionnaire de satisfaction · Attestation individuelle

INFORMATIONS PRATIQUES

Tarif inter : 400€ / stagiaire / jour

Tarif intra : Sur devis selon effectif et lieu

Délais d'accès : Inscription jusqu'à 30 jours ouvrés avant la session

Effectif : 8 à 15 participants · équipe pluridisciplinaire recommandée

Intervenant : Xavier CORMARY — Orthophoniste spécialisé en gériatrie

Accessibilité PSH : Modalités disponibles sur [avise-nutrition.fr](mailto:contact@avise-nutrition.fr) | Référente : Aline VICTOR · contact@avise-nutrition.fr

Libertés, droits et responsabilités en ESSMS

Accompagner les personnes âgées en établissement

Durée : 7h00 (1 journée)

Format : Distanciel · Inter

Public : Tout professionnel du secteur médico-social

Prérequis : Aucun prérequis juridique

Niveau : 1 les bases et fondamentaux

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- 01.** Identifier les sources juridiques des droits fondamentaux des personnes accueillies
- 02.** Comprendre les mécanismes d'engagement de la responsabilité civile et pénale
- 03.** Distinguer obligation de moyens et obligation de résultat
- 04.** Apprécier juridiquement la notion de consentement et ses limites
- 05.** Sécuriser les décisions en matière de liberté d'aller et venir
- 06.** Arbitrer entre liberté et sécurité et anticiper le risque juridique par la traçabilité

CONTENU

- › Fondements juridiques des droits des habitants en EHPAD : sources, loi 2002, outils obligatoires
- › Responsabilités civile et pénale : obligations de moyens et de résultat, responsabilité du directeur
- › Consentement, discernement et protection juridique (tutelle, curatelle, directives anticipées)
- › Liberté d'aller et venir : fondements, jurisprudence, dispositifs restrictifs, géolocalisation
- › Vie privée, intimité, refus de soins, comportements à risque
- › Suspicion de maltraitance : obligation de signalement, protection du lanceur d'alerte
- › Méthode d'arbitrage en 5 étapes : décision motivée et traçabilité

METHODES PEDAGOGIQUES

- › Apports juridiques structurés et illustrés
- › Études de jurisprudences récentes
- › Quiz interactifs de positionnement et de progression
- › Analyse de situations concrètes, débats collectifs

MODALITES D'ÉVALUATION

- ✓ Quiz interactifs en cours de formation
- ✓ Analyse de situations et mises en application
- ✓ Questionnaire de satisfaction · Attestation individuelle

INFORMATIONS PRATIQUES

Tarif inter : 350€ / stagiaire / jour

Délais d'accès : Inscription jusqu'à 30 jours ouvrés avant la session

Effectif : 8 à 15 participants

Intervenante : Marine GUILLET — Consultante-formatrice en droit ESSMS

Accessibilité PSH : Modalités disponibles sur avise-nutrition.fr | Référente : Aline VICTOR · contact@avise-nutrition.fr