

CHAPITRE 3

SOINS ET VIE QUOTIDIENNE

	L'alimentation , manger, digérer, se nourrir.	▶ 3015	▶ 30
L'alimentation et la nutrition au service de la santé du bien-être au quotidien des personnes polyhandicapées.		▶ 3016	▶ 31
	L'art culinaire adapté aux besoins des personnes polyhandicapées.	▶ 3017	▶ 32
“Les mille et une entrées mixées de François” entrées protidiqes, crudités, cuidités, potages /// nouveau stage ///		▶ 3018	▶ 33
	De la nutrition à l'art culinaire .	▶ 3019	▶ 34
	La déglutition , trouver plaisir et confort en s'alimentant.	▶ 3020	▶ 35
Vie quotidienne des personnes polyhandicapées : confort, installation, déplacements, alimentation.		▶ 3021	▶ 36
	Les apports de M. le Métayer pour l'alimentation des personnes polyhandicapées.	▶ 3022	▶ 37
	La prévention chez l'enfant ou l'adulte polyhandicapé.	▶ 3023	▶ 38
	Les situations d'urgence en institution pour des personnes polyhandicapées.	▶ 3024	▶ 39
La problématique médicale des personnes polyhandicapées : comprendre, accompagner, transmettre.		▶ 3025	▶ 40
	Hygiène individuelle et collective.	▶ 3026	▶ 41
	Les transferts et déplacements adaptés aux personnes polyhandicapées.	▶ 3027	▶ 42
	Les soins esthétiques et l'accompagnement des personnes dépendantes.	▶ 3028	▶ 43
	La douleur de la personne polyhandicapée.	▶ 3029	▶ 44
L'évaluation de la douleur des adolescents et adultes polyhandicapés : l'échelle EDAAP /// nouveau stage ///		▶ 3030	▶ 45
La vie quotidienne et la prévention de la douleur selon les apports de M. Le Métayer : “le point de vue du rééducateur”.		▶ 3031	▶ 46

Référence ▶ 3015

Intervenant ▶

Thierry ROFIDAL, médecin en MAS et en IME pour personnes polyhandicapées.

Intra-établissement

Durée ▶ 2 à 4 jours en fonction des souhaits de l'institution.

Coût ▶ 1150 € / jour
S'ajoutent les frais de déplacement et d'hébergement du formateur.

L'ALIMENTATION, MANGER, DIGERER, SE NOURRIR ■■■

L'alimentation des personnes polyhandicapées nécessite un **accompagnement global** car les difficultés rencontrées se situent à plusieurs niveaux :

- les **troubles de la déglutition** les gênent pour manger et menacent leur fonction respiratoire ;
- les **troubles digestifs** diminuent leur confort et leur appétit ;
- les **troubles de la nutrition** les menacent de troubles graves de santé.

Cet accompagnement global procède surtout de la **fonction soin de la vie quotidienne**, c'est-à-dire de tous les petits gestes le plus souvent simples qui améliorent le confort et la sécurité, sans technicité complexe, qui préviennent les fausses routes et leurs complications et qui évitent l'entrée dans de nombreux cercles vicieux.

1.OBJECTIFS /

- ▶ **Comprendre** les problèmes rencontrés par les personnes polyhandicapées pour déglutir et pour digérer.
- ▶ **Savoir** observer les capacités d'alimentation pour juger de l'adéquation de la texture proposée.
- ▶ **Connaître** les gestes adéquats pour préparer les personnes polyhandicapées à leur repas, les installer et les alimenter avec confort et sécurité, leur venir en aide lors de fausses routes graves.
- ▶ **Réfléchir** à l'organisation des repas dans l'établissement.
- ▶ **Mettre en œuvre** des moyens de prévention contre les fausses routes, la dénutrition, la déshydratation, la constipation, la surcharge pondérale.

2.CONTENU /

- ▶ **Quelques données sur l'anatomie et la physiologie de la déglutition**, le travail sensori-moteur et les mouvements volontaires de la mastication et de la propulsion et le mouvement réflexe de la déglutition.
- ▶ **La sécurité pendant le repas**, l'installation du résidant et celle du soignant, les gestes adéquats pour éviter l'extension de la tête, pour introduire des aliments et éviter la protraction de la langue, pour préparer le sujet à son repas (soins respiratoires, bucco-dentaires).
- ▶ **L'adaptation des textures** aux capacités d'alimentation.
- ▶ **Quelques données sur la physiologie de la digestion**, les gestes de la vie quotidienne pour éviter les troubles digestifs chez la personne polyhandicapée.
- ▶ **L'équilibre nutritionnel** et sa surveillance, la prévention de la dénutrition et de la déshydratation.

- ▶ **L'organisation des repas**, le confort, l'environnement, le rythme.
- ▶ **L'alimentation entérale**, définitions, indications, technique et organisation dans l'institution.

3.MÉTHODE /

- ▶ Vidéoprojection de diaporamas, de films et d'animations.
- ▶ Apports théoriques à partir du partage des pratiques et de l'expérience.
- ▶ Travaux pratiques sur les gestes techniques indispensables au confort et à la sécurité pendant le repas.
- ▶ Démonstration de méthodes simples de rééducation (méthode Le Métayer) pour améliorer la mastication et éviter la protraction de langue.
- ▶ Consultations filmées de personnes polyhandicapées choisies par l'établissement.
- ▶ Discussions autour de situations de repas filmées par l'établissement.

Irène BENIGNI,
diététicienne en M.A.S.

Durée ▶ 2 à 3 jours
en fonction des souhaits
de l'institution.

Coût ▶ 1150 € / jour
S'ajoutent les frais de
déplacement et d'héberge-
ment du formateur.

L'ALIMENTATION ET LA NUTRITION

AU SERVICE DE LA SANTÉ ET DU BIEN ÊTRE AU QUOTIDIEN DES PERSONNES POLYHANDICAPÉES



Pouvoir s'alimenter et s'hydrater sont des conditions indispensables à la vie et font partie des bases de la pyramide des besoins sur lesquelles s'appuie la construction du projet de vie.

Veiller au confort de l'alimentation et de la nutrition des personnes en situation de polyhandicap, c'est leur permettre d'exprimer leur potentiel de santé et de profiter au mieux de la vie.

Répondre à ces besoins nécessite des connaissances théoriques, techniques et pratiques reliées à l'observation clinique dans la vie quotidienne.

Ce stage permet :

- ▶ une analyse des besoins spécifiques des personnes accueillies (nutrition, mastication, déglutition, digestion, hydratation).
- ▶ l'acquisition et la maîtrise d'outils d'évaluation clinique.
- ▶ une optimisation des moyens de l'institution, répondre aux besoins repérés.
- ▶ l'élaboration de pistes de travail et d'outils pratiques.

1.OBJECTIFS /

- ▶ **Analyser** l'acte alimentaire dans sa globalité : aspects psychosociologiques, sensoriels, comportementaux, éducatifs.
- ▶ **Connaître** et évaluer les besoins nutritionnels quantitatifs et qualitatifs de l'enfant, de l'adulte et de la personne polyhandicapée.
- ▶ **Comprendre** les problèmes spécifiques de la personne polyhandicapée liés à l'alimentation et à la nutrition.
- ▶ **Prévenir** certains handicaps secondaires : dénutrition, surpoids, troubles digestifs.
- ▶ **Répondre** au mieux à cette problématique avec les moyens mis à disposition par l'institution, en coordonnant l'action de tous les acteurs institutionnels autour des repas (aspect nutritionnel, aspect hôtelier, aspect éducatif) et en respectant la « culture alimentaire » de l'institution.

2.CONTENU /

- ▶ **Réflexion sur l'acte alimentaire**, sa représentation, notamment dans le cadre des textures modifiées, son aspect sensoriel, sur l'accompagnement au moment du repas et sur les rythmes alimentaires en institution.
- ▶ **L'équilibre alimentaire de la théorie à la pratique** et son respect pour les repas en textures modifiées. Elaboration d'un plan alimentaire, d'un cycle de menus.
- ▶ **Application du Programme National « Nutrition et Santé »** à la problématique du polyhandicap.
- ▶ **L'hydratation** : trouver des méthodes et des moyens agréables et appropriés aux besoins et aux possibilités de chacun.
- ▶ **Quelle texture de repas ? Pour qui ?** Indication des différentes textures en fonction des possibilités masticatoires et des troubles de la déglutition.
- ▶ **Adaptation des menus aux différentes textures** : moulinée, mixée...
- ▶ **L'hygiène bucco-dentaire au quotidien.**
- ▶ **Les refus alimentaires** : analyse des causes possibles et moyens d'aide appropriés.
- ▶ **Améliorer le confort digestif** : reflux gastro-oesophagien, constipation.
Signes, causes, conséquences, moyens de prévention et aide.

Grilles d'observation.

▶ Prévenir la dénutrition :

- Evaluation clinique : présentation et utilisation d'un outil de dépistage : **le test DRDP** mis au point avec le CHU de Lille (Dépistage du Risque de Dénutrition chez la personne Polyhandicapée).
- Agir : enrichir l'alimentation avec des moyens simples.
- Rechercher les causes possibles pour une action tournée vers la prévention.
- ▶ **La nutrition entérale** : quand, pour qui, comment ?
- ▶ **Réflexion sur les régimes** (hypocaloriques, sans graisse, diabétique...), leur intérêt et leur limite dans le cadre de la qualité de vie globale de la personne polyhandicapée.

3.MÉTHODE /

Vidéoprojection de diaporamas /// Apports théoriques /// Exercices pratiques /// Elaboration de pistes et d'outils de travail correspondant aux besoins de l'institution /// Réflexion et échanges avec les stagiaires /// Documents de synthèse, livret de recettes

Référence ▶ 3017

Intervenant ▶
François AGACHE,
cuisinier en IME.

Intra-établissement

Durée ▶ 2 jours.

Coût ▶ 1150 € / jour

S'ajoutent les frais de déplacement et d'hébergement du formateur.

L'ART CULINAIRE

ADAPTÉ AUX BESOINS DES PERSONNES POLYHANDICAPÉES ■■■

Face aux enjeux de la nutrition de la personne polyhandicapée, le cuisinier est un acteur indispensable au bénéfice de la diététique et du plaisir.

1.OBJECTIFS /

- ▶ Répondre au quotidien aux besoins des personnes ayant des troubles de la mastication et/ou de la déglutition.
- ▶ Participer à la prévention des problèmes digestifs (notamment de la constipation) et des risques nutritionnels (dénutrition, surpoids) par des menus, des méthodes et des recettes adaptés.
- ▶ Apporter un soin particulier à l'adaptation des menus et des recettes : équilibre, goût, présentation.

2.CONTENU /

- ▶ Travail sur l'homogénéité des textures
- ▶ Etude de différentes recettes à texture modifiée adaptées à la problématique du polyhandicap : recettes mixées lisses, recettes riches en fibres, recettes enrichies en calories et en protéines, recettes sans acides, recettes riches en vitamine C.
- ▶ Mise en valeur de la présentation dans l'assiette des préparations à texture modifiée.
- ▶ Règles d'hygiène concernant les préparations à texture modifiée : itinéraire d'une recette mixée depuis la livraison des produits bruts jusque dans l'assiette des personnes accueillies dans le respect des normes HACCP.
- ▶ Point sur le matériel nécessaire.

3.MÉTHODE /

- ▶ réalisation pratique de recettes à texture modifiée en cuisine
- ▶ apports théoriques
- ▶ exercices
- ▶ discussion et débat avec les stagiaires sur leur pratique

Intervenants ▶
François AGACHE,
cuisinier en IME.

Intra-établissement
Durée ▶ 2 jours.
Coût ▶ 1150 € / jour
S'ajoutent les frais de
déplacement et d'héber-
gement du formateur.

/// NOUVEAU STAGE ///

“LES MILLE ET UNE ENTRÉES MIXÉES DE FRANÇOIS”

ENTRÉES PROTIDIQUES, CRUDITÉS,
CUIDITÉS, POTAGES ■■■

Préparer des entrées mixées appétissantes et qui répondent aux besoins alimentaires et aux difficultés des personnes polyhandicapées tout en leur faisant découvrir d'autres goûts et de nouvelles saveurs mérite qu'un cuisinier nous y invite.

1.OBJECTIFS /

- ▶ **Apprendre** à travailler un large panel de légumes en cru.
- ▶ **Découvrir** de nouveaux goûts.
- ▶ **Apporter** de nouvelles recettes.
- ▶ **Travailler** tous les légumes mixés.
- ▶ **Cuisiner** des plats froids, viandes et légumes mixés pour les sorties à l'extérieur et les pique-niques.

2.CONTENU /

- ▶ Travail sur l'homogénéité des textures.
- ▶ Etude de différentes recettes à texture modifiée adaptées à la problématique du polyhandicap: recettes mixées lisses, recettes riches en fibres, recettes enrichies en calories et en protéines, recettes sans acides, recettes riches en vitamine C.
- ▶ Mise en valeur de la présentation dans l'assiette des préparations à texture modifiée.
- ▶ Itinéraire d'une recette mixée dans le plan de maîtrise sanitaire « PMS ».
- ▶ Règles d'hygiène concernant les préparations à texture modifiée : itinéraire d'une recette mixée depuis la livraison des produits bruts jusque dans l'assiette des personnes accueillies dans le respect des normes HACCP
- ▶ Point sur le matériel nécessaire indispensable pour la confection de la nourriture mixée.

3.MÉTHODE /

- ▶ Réalisation pratique de recettes à texture modifiée originales en cuisine collective.
- ▶ Apports théoriques.
- ▶ Exercices.
- ▶ Discussion et débat avec les stagiaires sur leur pratique.

4.PUBLIC /

Tout public.

Intervenant ▶

- ▶ 2 jours avec Irène BENIGNI, diététicienne en M.A.S.
- ▶ 2 jours avec François AGACHE, cuisinier en institution et spécialiste de la cuisine mixée.

Intra-établissement

Durée ▶ 4 jours.

Coût ▶ 1150 € / jour

S'ajoutent les frais de déplacement et d'hébergement du formateur.

Inter-établissements

Lieu ▶ La Cuisine Paris, Paris.

Dates à Paris ▶

du 7 au 10 novembre 2011.

Coût ▶ 790 € par personne.



DE LA NUTRITION À L'ART CULINAIRE ■■■

L'alimentation constitue un élément essentiel de la qualité de vie et un atout de santé important pour les enfants et les adultes accueillis en institution. Les cuisiniers, les maîtresses de maison sont des acteurs fondamentaux dans la mise en place d'une politique institutionnelle tournée vers ces objectifs. Ce stage, reliant théorie et pratique, permet de répondre au mieux à ces enjeux en améliorant l'adaptation des pratiques aux besoins et aux capacités de chacun.

1.OBJECTIFS /

- ▶ **Connaître** les besoins nutritionnels de la personne polyhandicapée.
- ▶ **Comprendre** les problèmes spécifiques de la personne polyhandicapée liés à l'alimentation et à la nutrition.
- ▶ **Prévenir** certains handicaps secondaires grâce à l'alimentation: dénutrition, surpoids, troubles digestifs.
- ▶ **Répondre** au mieux à cette problématique par des menus et des recettes adaptés en associant la notion de plaisir.
- ▶ **Intégrer l'alimentation et le temps repas** dans la vie quotidienne dans le cadre d'une politique institutionnelle globale tournée vers la bien-être.
- ▶ **Coordonner** l'action de tous les acteurs institutionnels autour des repas et en respectant la « culture alimentaire » de l'institution.
- ▶ **Améliorer** la maîtrise de la fabrication.
- ▶ **Organiser** le travail de l'équipe de cuisine pour répondre aux besoins repérés.

2.CONTENU /

- ▶ **L'équilibre alimentaire de la théorie à la pratique** et son respect pour les repas en texture modifiée.
- ▶ **Elaboration** d'un plan alimentaire, d'un cycle de menus.
- ▶ **Application du Programme National « Nutrition et Santé »** à la problématique du polyhandicap.
- ▶ **Quelle texture ? Pour qui ?**
- ▶ **Adaptation des menus aux différentes textures** (moulinée, mixée...), aux différents « régimes » liés aux troubles digestifs : **constipation, RGO** et/ou aux troubles nutritionnels : **dénutrition, surpoids, diabète...**
- ▶ **L'hydratation** : comment la favoriser en l'intégrant à l'alimentation et en variant les propositions de manière savoureuse.
- ▶ **Les quantités : Quelles rations ? Pour qui ?**
- ▶ **Techniques d'obtention d'une texture adaptée :**
 - Le choix des denrées adaptées,
 - Le matériel nécessaire,
 - Les techniques dans le cadre de la liaison chaude et de la liaison froide,
 - L'utilisation des adjuvants (gélatine, épaississant à base d'amidon) : intérêt, quantités.
- ▶ **Les règles d'hygiène** concernant les préparations à texture modifiée.

- ▶ **Idées de recettes** simples à réaliser et de coût compatible avec les réalités institutionnelles.
- ▶ **Présentation** des préparations à texture modifiée.
- ▶ **Les repas de fête** adaptés aux possibilités de chacun.

3.MÉTHODE /

Apports théoriques
Vidéoprojection de diaporamas
Exercices pratiques
Elaboration d'outils de travail correspondant aux besoins de l'institution : plan alimentaire, menus adaptés.
Réalisation pratique de recettes à texture modifiée en cuisine.
Réflexion et échanges avec les stagiaires.
Documents de synthèse.
Livret de recettes.

4.PUBLIC /

Cuisiniers, économistes, gérants de cuisine, maîtresses de maison.

LA DÉGLUTITION

TROUVER PLAISIR ET CONFORT EN S'ALIMENTANT ■■■

L'oralité est un carrefour de fonctions qui dépendent toutes étroitement les unes des autres.

Le dysfonctionnement de l'une altère les autres, et l'amélioration d'une fonction orale retentit sur toutes. La vie et la motricité des sujets polyhandicapés sont en général très réduites et souvent douloureuses.

Les troubles alimentaires de ces sujets ne sont pas une fatalité. Il faut travailler à les réduire par tous les moyens adaptés aux capacités et aux limites de chacun.

Le but de cette formation est de donner de nouveaux moyens aux professionnels et aux parents qui ont la difficile tâche quotidienne d'aider, à travers cette fonction nourricière, le sujet atteint d'un polyhandicap à s'alimenter sans peine, avec plaisir, efficacement et aisément.

Améliorer ce quotidien peut se faire sans investissement coûteux, en faisant de ces temps des temps forts, soutenus par un projet institutionnel, portés par un travail d'équipe et dont les membres auront une attitude commune. Cela fait partie de l'évolution des connaissances et des techniques sur le polyhandicap. Cette approche entre totalement dans le cadre de la démarche qualité, des soins et des prises en charges.

1.OBJECTIFS /

- ▶ Comprendre les problèmes rencontrés par la personne polyhandicapée pour s'alimenter.
- ▶ Répondre aux problèmes rencontrés lors de l'alimentation des enfants ou adultes, augmenter le plaisir et le confort des sujets et du personnel lors des repas.
- ▶ Enrichir ses moyens techniques et pédagogiques.
- ▶ Pour les structures d'externat, instaurer autour du projet du sujet, un véritable partenariat parents/professionnels.

2.CONTENU /

- ▶ La physiologie de la déglutition et ses troubles chez la personne polyhandicapée.
- ▶ L'installation à table. Les bons gestes pour nourrir.

- ▶ L'étude des problèmes digestifs spécifiques de la personne polyhandicapée et gestes de la vie quotidienne permettant d'atténuer ces troubles.
- ▶ La désensibilisation d'un hyper nauséux.
- ▶ Les textures et les quantités d'aliments adaptées à chacun. Les écarts entre les repas.
- ▶ La bonne hydratation. L'hygiène bucco-dentaire.

3.MÉTHODE /

Les journées sont organisées afin d'apporter un juste équilibre entre théorie et pratique, l'une se nourrissant de l'autre et inversement. Les matinées seront consacrées aux bilans des enfants ou adultes de l'établissement et les après-midis aux exposés théoriques et projections de films ou de diaporamas didactiques. Un livret de stage sera fourni aux stagiaires.

4.PUBLIC /

Personnel éducatif, paramédical et parents chargés de l'accompagnement de personnes très dépendantes, tout handicap, tout âge. Pour une réelle efficacité, tous doivent être impliqués. La présence de chefs de service et de représentants de l'équipe médicale est souhaitée.

Intervenants

- ▶ Catherine SENEZ, Thérapeute et formatrice BOBATH chargée de cours à l'école de puériculture (Assistance Publique de Marseille), Expert Formateur Européen
Ou
- ▶ Luc DESSAIVRE, Masseur Kinésithérapeute.

Intra-établissement

Durée ▶ 3 jours, puis 2 jours, en fonction des besoins de l'institution.

Coût ▶ 1150 € / jour
S'ajoutent les frais de déplacement et d'hébergement du formateur.

**Intervenantes en
co-animation ▶**

Docteur Annick CHAMPOLION-PUEL,
médecin de médecine
physique et de réadaptation,
établissements CESAP de l'Oise
▶ Sophie LAPERCHE,
psychomotricienne

Intra-établissement

Durée ▶ 3 jours

(2 jours + 1 jour)

Coût ▶ 1310 € / jour

S'ajoutent les frais de déplacement
et d'hébergement du formateur.

VIE QUOTIDIENNE

DES PERSONNES POLYHANDICAPÉES,

CONFORT, INSTALLATION, DÉPLACEMENTS, ALIMENTATION. ■■■

Nous vous proposons de réaliser ensemble la mise en pratique des diverses approches et méthodes préventives, thérapeutiques, éducatives et rééducatives, dans la vie quotidienne des enfants, des adolescents et des adultes polyhandicapés.

1.OBJECTIFS /

- ▶ Comprendre comment les gestes de la vie quotidienne améliorent la qualité de vie de la personne polyhandicapée.
- ▶ Améliorer la capacité des stagiaires à créer des solutions appropriées, à trouver des gestes plus adéquats, à adapter leur comportement et leur rythme en fonction des besoins des personnes polyhandicapées.
- ▶ Acquérir des connaissances sur la physiologie des diverses fonctions utilisées par l'être humain pour s'alimenter (la mastication, la déglutition, la digestion, l'élimination).
- ▶ Aider les stagiaires à réfléchir sur le "temps" des repas, en comprenant les possibilités de chacun et en respectant ses rythmes, ses goûts et ses désirs.

2.CONTENU /

- ▶ **Les actes de la vie quotidienne**
Lever, toilette, coucher, déplacement, activités.
- ▶ **Motricité et perception**
 - Installation, posture et positionnement ;
 - Motricité volontaire, geste, action ;Schéma évolutif et observation quotidienne.
- ▶ **Autonomie et dépendance**
 - Aide humaine et technique ;
 - Confort.
- ▶ **Le temps des repas**
 - La déglutition et ses troubles ;
 - La digestion et ses troubles ;
 - Le temps des repas, vie quotidienne et travail institutionnel.
- ▶ **Harmonie de prises en charge éducatives et rééducatives**
- ▶ **Cohérence avec le projet personnalisé et pluridisciplinarité**

3.MÉTHODE /

Exposés, démonstrations, études de cas, vidéo, échange d'expérience.

Intervenant ▶

Christian VALETTE, ancien cadre de santé, kinésithérapeute formateur de l'hôpital San Salvador (AP-HP), formateur expert en motricité cérébrale (techniques « LE METAYER »). Enseignant du « cours de Thérapie Orofaciale et Myofonctionnelles » de l'Université Pontificale de Salamanque (Espagne).

Intra-établissement

Durée ▶ 2 à 3 jours.

Coût ▶ 1150 € / jour

S'ajoutent les frais de déplacement et d'hébergement du formateur.

LES APPORTS DE M. LE MÉTAYER POUR L'ALIMENTATION DES PERSONNES POLYHANDICAPÉES ■■■

1.OBJECTIFS /

Dans le cadre des problèmes de déglutition et d'alimentation, cette formation a pour objectif la prise de conscience par les participants de l'approche globale du sujet cérébro-lésé (IMC, IMOC, POLYHANDICAPÉ) : contexte neuromoteur, orthopédique, neurologique et comportemental.

2.CONTENU /

- ▶ Rappel de la physiologie de la déglutition et étude des troubles spécifiques de la personne polyhandicapée.
- ▶ Problèmes d'alimentation rencontrés chez les personnes polyhandicapées (difficultés liées aux troubles neuromoteurs et orthopédiques. Les limites de la technique).
- ▶ L'installation du résidant et du soignant (travail de la posture).
- ▶ L'apprentissage gestuel de l'abord de la bouche par la cuillère et par le verre.
- ▶ Répondre au cas par cas aux problèmes rencontrés par les personnes qui donnent les repas.
- ▶ La troisième journée est entièrement consacrée à la pratique et à l'application des techniques avec des personnes qui posent problème aux équipes au moment du repas.

3.MÉTHODE /

- ▶ Apports théoriques : transparents et diaporamas.
- ▶ Les exercices sont pratiqués entre les participants et le formateur, en dehors de la présence des résidants.
- ▶ Travail sur le terrain, recherche de réponses adaptées aux cas présentés par les stagiaires.
- ▶ Selon la demande de l'institution : étude de cas (bilans de déglutition) avec l'équipe médicale, paramédicale...
- ▶ Plusieurs films vidéo sont proposés.

4.VÊTEMENTS /

Pratiques et confortables : pantalons.

5.NOMBRE DE PARTICIPANTS /

Il est souhaitable que le nombre de participants ne dépasse pas 8 à 10 personnes en fonction du programme envisagé.

Référence ▶ 3023

Intervenant, en fonction de la nature de la demande

- ▶ Luc DESSAIVRE, masseur kinésithérapeute.
- ▶ Docteur Finn SVENDSEN, médecin, ancien directeur médical du CESAP.

Intra-établissement

Durée ▶ 2 jours.

Coût ▶ 1150 € / jour

S'ajoutent les frais de déplacement et d'hébergement du formateur.

LA PRÉVENTION

CHEZ L'ENFANT OU CHEZ L'ADULTE POLYHANDICAPÉ



La volonté et la mise en place de mesures de prévention traduit sans équivoque une grande maturité de l'équipe qui accompagne l'enfant ou l'adulte polyhandicapé. Une telle stratégie nécessite de comprendre le développement de la personne sévèrement polyhandicapée, ce qui rend son accompagnement plus serein et plus efficace au quotidien.

1.OBJECTIFS /

- ▶ Identifier la spécificité des troubles de développement somato-psychique de la personne polyhandicapée et sa riche originalité.
- ▶ Comprendre les mécanismes évolutifs de l'enfant ou de l'adulte polyhandicapé, que ce soit ceux qui apportent une amélioration ou que ce soit ceux qui entraînent une dégradation.
- ▶ Éviter aux personnes de proximité de subir douloureusement les événements qui émaillent la vie de la personne polyhandicapée en leur donnant une grille de lecture des trajectoires habituelles de cette population.

2.CONTENU /

- Réfléchir à la mise en place de stratégies de prévention prenant en compte les spécificités de la personne polyhandicapée :
- ▶ Stratégies préventives pour limiter les troubles somatiques (douloureux, alimentaires, digestifs, respiratoires, épileptiques, etc.)
 - ▶ Stratégies préventives pour limiter les troubles cognitifs (en tenant compte des troubles neuro - visuels, de la communication non orale, etc.)
 - ▶ Stratégies préventives pour limiter les troubles psychiques (souffrance psychique, troubles de la relation ou troubles du comportement)

3.MÉTHODE /

- ▶ apports théoriques ;
- ▶ échange avec les stagiaires sur ce qui est déjà élaboré ;
- ▶ analyse de cas pour relier théorie et pratique ;
- ▶ support vidéo ;

4.PUBLIC /

Entourage de proximité de la personne polyhandicapée (parents ou professionnels).

LES SITUATIONS D'URGENCE

EN INSTITUTION POUR DES PERSONNES POLYHANDICAPÉES



Les situations d'urgence dans les établissements accueillant des personnes polyhandicapées ou très dépendantes nécessitent une réflexion antérieure et un travail pluridisciplinaire pour que chaque acteur puisse réagir en fonction de protocoles connus et en regard de la spécificité de son action.

1.OBJECTIFS /

Donner aux stagiaires les éléments qui leur permettront d'observer et d'agir devant une situation d'urgence que l'on peut rencontrer dans l'accompagnement des personnes polyhandicapées au quotidien en institution. Le contenu est modulable selon l'attente des stagiaires.

2.CONTENU /

(Chaque point est traité en fonction de la demande des stagiaires)

► **Température, fièvre, chaleur, déshydratation**

Quelques notions sur la fièvre et la déshydratation. Observation d'une personne atteinte d'une maladie fébrile, règles de soins de l'état fébrile.

► **Epilepsie**

Quelques notions sur la maladie épileptique et les crises comitiales. Observation de la personne polyhandicapée épileptique dans la vie

quotidienne, conduite à tenir.

► **Malaise, coma, décès**

Observation d'une personne atteinte d'un malaise, conduite à tenir chez une personne inconsciente.

► **Traumatisme crânien, traumatologie adaptée**

Observation d'une personne atteinte d'un traumatisme crânien, observation et conduite à tenir devant un saignement.

► **Accidents de l'alimentation, gastrostomie, occlusion**

Règles de soins des fausses routes graves. Conduite à tenir pour éviter les fausses routes. Observation d'une personne présentant des troubles digestifs graves.

Règles de soins des troubles du transit.

► **La douleur**

Quelques notions sur la douleur. Expression de la douleur chez les personnes polyhandicapées sans langage, évaluation de la douleur et de son traitement.

► **Les urgences liées au transport des personnes polyhandicapées**

► **Les urgences liées à l'appareillage**

► **Les urgences "domestiques"**

3.MÉTHODE /

A partir de cas cliniques de situations d'urgence, une discussion "interactive" est menée et permet de réfléchir sur l'expérience et les connaissances techniques des stagiaires.

4.PUBLIC /

Cette formation peut s'adresser à toute l'équipe de la vie quotidienne (AMP, aides-soignants...) et à l'équipe paramédicale (infirmiers, masseurs kinésithérapeutes...), aux parents de personnes polyhandicapées.

Référence ► 3024

Intervenante ►

Fanny RONDET - GRABOWIECKI, infirmière (IDE) en M.A.S.

Intra-établissement

Durée ► 2 jours.

Coût ► 1150 € / jour

S'ajoutent les frais de déplacement et d'hébergement du formateur.

Inter-établissements

Dates ►

9 et 10 décembre 2010

Lieu ► Paris

Coût ► 390 €

Dates ►

12 et 13 décembre 2011

Lieu ► Paris

Coût ► 410 €

Référence ▶ 3025

Intervenante ▶

Docteur Marie LAGENTE,
médecin pédiatre auprès de
personnes polyhandicapées.

Intra-établissement

Durée ▶ 2 jours.

Coût ▶ 1150 € / jour

S'ajoutent les frais de déplacement et d'hébergement du formateur.

LA PROBLÉMATIQUE MÉDICALE

DES PERSONNES POLYHANDICAPÉES,

COMPRENDRE, ACCOMPAGNER, TRANSMETTRE ■■■

1.OBJECTIFS /

- ▶ Comprendre la problématique médicale du polyhandicap.
- ▶ Repérer les indicateurs de santé.
- ▶ Accompagner la personne polyhandicapée sur le plan médical.
- ▶ Observer et transmettre les informations au quotidien.

2.CONTENU /

- ▶ Resituer le **polyhandicap** parmi les autres formes de handicap.

Les causes du polyhandicap et les troubles associés.

Peut-on prévenir le polyhandicap ?

- ▶ Les **problèmes orthopédiques** :
 - tableaux neurologiques
 - croissance, vieillissement
 - fractures pathologiques
 - appareillage, les traitements médicaux et chirurgicaux

- ▶ Le **suivi digestif et respiratoire** au quotidien :
 - RGO, fausses routes hautes et basses, anorexie, constipation, encombrement pharyngé et bronchique, asthme.
 - Traitement préventif et curatif.

- ▶ L'**épilepsie** du sujet polyhandicapé :
 - la reconnaître et l'observer.
 - les traitements actuels.
 - conduite à tenir au cours d'une crise.

- ▶ La **douleur** :

- la reconnaître.
- l'évaluer.
- la prévenir.
- la traiter.

- ▶ L'**alimentation** :

- la déglutition.
- les repas.
- les besoins nutritionnels.
- l'évaluation de l'état nutritionnel de la personne polyhandicapée.

- ▶ Les **modalités d'accompagnement**

3.MÉTHODE /

Apports théoriques et échanges de pratiques.

3.PUBLIC /

Tous les professionnels accompagnant au quotidien des personnes polyhandicapées.

HYGIÈNE INDIVIDUELLE ET COLLECTIVE



Référence ▶ 3026

Intervenante ▶

Suzy HUET, cadre infirmier.

Intra-établissement

Durée ▶ 2 fois 2 jours.

Coût ▶ 1150 € / jour

S'ajoutent les frais de déplacement
et d'hébergement du formateur.

1.OBJECTIFS /

- ▶ Actualiser les connaissances des professionnels en vue d'une amélioration et d'un ajustement de leur pratique professionnelle.
- ▶ Maîtriser les principes fondamentaux de l'hygiène.
- ▶ Elaborer des supports (protocoles, fiches techniques).
- ▶ Apprendre au résident selon son handicap à connaître des techniques de respect de l'hygiène par l'expression ludique.
- ▶ Développer et promouvoir l'hygiène pour la personne handicapée en respectant son projet individualisé et en s'inscrivant dans le projet institutionnel.
- ▶ Respecter les règles d'hygiène dans la restauration collective.

2.CONTENU /

- ▶ Le concept hygiène.
- ▶ La prise de conscience individuelle des risques (l'agent, vecteur d'infections).
- ▶ Approche des notions d'asepsie, d'antisepsie, de détergent, de désinfectant, d'antiseptique.
- ▶ Les enjeux de la prophylaxie.
- ▶ Les responsabilités de chacun.
- ▶ La contamination manu-portée.
- ▶ Les circuits du linge, du repas.
- ▶ Ajustement en fonction des besoins spécifiques de chaque service.

3.MÉTHODE /

Analyse de l'existant avec la visite d'un service.
Apport de la pratique.
Echanges d'expériences.
Apports théoriques.
Support vidéo.
Rétroprojection.

Intra-établissement

Les intervenants, ayant une pratique dans le secteur médico-social, seront sollicités en fonction de la nature de la demande.

Durée ▶ 3 jours
(2 jours + 1 jour)

Coût ▶ 1150 € / jour

S'ajoutent les frais de déplacement et d'hébergement du formateur.

LES TRANSFERTS ET DÉPLACEMENTS ADAPTÉS AUX PERSONNES POLYHANDICAPÉES ■■■

Les transferts et déplacements des personnes très dépendantes nécessitent la connaissance de techniques appropriées qui facilitent les gestes de vie quotidienne, encourageant ainsi le professionnel à être attentif et à l'écoute de chacun d'entre eux. Il pourra alors être vigilant en ce qui concerne son propre corps tout en s'attachant au bien-être de la personne accompagnée, à la qualité de la relation et à ses possibilités d'autonomie.

1.OBJECTIFS /

- ▶ Prévenir les accidents ou traumatismes musculaires et vertébraux survenant dans les activités professionnelles, par l'étude et la mise en pratique des gestes techniques et ergonomiques adaptés à la pathologie de la personne handicapée.
- ▶ Favoriser une meilleure compréhension des troubles des personnes polyhandicapées.
- ▶ Assurer des transferts sécurisants et confortables pour les résidents.
- ▶ Utiliser les matériels mis à disposition par l'établissement.

2.CONTENU /

- ▶ Etude anatomique et physiologique succincte de la colonne vertébrale
- ▶ Présentation des grands principes permettant d'éviter les diverses pathologies invalidantes
- ▶ Exercices gymniques ayant pour but la per-

ception et le contrôle de la posture de travail

- ▶ Exercices permettant de prendre conscience des diverses manières de réaliser les efforts de soulèvement. Exercices de relâchement musculaire, de relaxation
- ▶ Etude du mouvement chez la personne handicapée permettant d'apporter une aide active à son déplacement. Analyse des sollicitations adaptées aux capacités des personnes handicapées
- ▶ Guidance à travers les retournements, les passages assis, les passages debout et la déambulation
- ▶ Etude de techniques de relâchement musculaire des membres inférieurs et supérieurs en vue de faciliter la toilette, l'habillement, le chaussage et l'alimentation
- ▶ Analyse des portés, des transferts et des relevages du sol. Pratique entre les participants.
- ▶ Réflexion sur l'emploi du matériel mis à disposition des professionnels (soulève personnes, baignoire hydraulique...).

3.MÉTHODE /

L'ensemble du programme comportera deux temps :

1. Les participants seront alternativement sujet et opérateur afin de percevoir ce que peut ressentir la personne handicapée lors de ces manoeuvres et de corriger leur geste ou leur action.
2. Ces mêmes exercices seront repris avec les résidents de l'établissement et, si le projet le permet, avec leurs familles, dans le cadre de vie de l'établissement et avec leur matériel spécifique.

4.NOMBRE DE PARTICIPANTS /

12 participants maximum.

Rosanna BILLAMBOZ, Esthéticienne
et Aide Médico-Psychologique.

Module 1 ▶ 3 jours.

perfectionnement ▶ 2 jours.

Coût ▶ 1150 € / jour

S'ajoutent les frais de déplacement
et d'hébergement du formateur.

Lieu ▶ MAS de Villeneuve
d'Amont (A H S D) Doubs

Module 1 ▶ 5, 6, 7 avril 2011

Coût ▶ 600 €

Module 2, perfectionnement ▶

18, 19 octobre 2011

Coût ▶ 450 €

Stage conçu en partenariat

avec :



LES SOINS ESTHÉTIQUES ET L'ACCOMPAGNEMENT DES PERSONNES DÉPENDANTES ■■■

Nous avons souvent associé l'esthétique à une notion de superficialité.

Cependant, nous savons aujourd'hui que les soins esthétiques ne se cantonnent pas à embellir, ni à masquer mais qu'ils participent à faire prendre conscience de son corps, à développer l'image de soi et à valoriser l'estime de soi.

La question du corps est un des axes centraux de l'accompagnement au quotidien des personnes dépendantes.

La pratique des soins esthétiques est en lien avec les fonctions d'accompagnement relationnel des soignants travaillant auprès des personnes dépendantes.

1.OBJECTIFS /

- ▶ Acquérir la connaissance des techniques de soins esthétiques (massages esthétiques relaxants, soin du visage et du corps, maquillage, manucure, beauté des pieds, épilations) développant ainsi le bien-être physique et psychique.
- ▶ Favoriser la restauration de "l'image de soi" à travers le maquillage, la coiffure, les soins apportés à la peau et aux cheveux. Par ces soins, développer la conscience corporelle, dans une dimension relationnelle.
- ▶ A travers les techniques de soins esthétiques, il s'agit de donner aux soignants un outil qui apportera une ouverture vers de nouvelles relations dans l'accompagnement des personnes dépendantes. Cette approche "sensitive" permet d'améliorer la qualité des soins quotidiens, des toilettes, en considérant l'importance du rapport contact - confiance.
- ▶ Permettre la mise en place d'un atelier, en comprendre le sens, afin de mesurer les perspectives et les possibilités.

2.CONTENU /

- ▶ Esthétique et bien-être par l'interaction physique / psychique, prendre conscience d'un organe sensitif : la peau.
- ▶ Etude des différents types de peaux /// Notions fondamentales d'hygiène.
- ▶ Approche du développement de l'individu à travers des notions générales : image du corps, image de soi.
- ▶ Faire un soin : organisation préalable, matériels et produits basiques.
- ▶ Le soin du visage et du corps /// Massage esthétique /// Maquillage.
- ▶ Manucure et beauté des pieds /// Les épilations /// L'espace de soin esthétique.

3.MÉTHODE /

Apports théoriques, démonstrations et exercices pratiques de soins esthétiques tout au long de la formation. Exemples cliniques.

4.PUBLIC /

Tout le personnel soignant et éducatif.

5.NOMBRE DE PARTICIPANTS /

10 participants maximum.

Référence ▶ 3029

Intervenantes ▶ Docteur Marie-Claire DELARUELLE, médecin, intervenant en MAS et en IME,
▶ Sara GUIBERT, psychologue clinicienne (IME, MAS...) et responsable formation.

Durée ▶ 4 jours :
2 jours pour le médecin
et 2 jours pour le psychologue.

Inter-établissements

Dates à Paris ▶ 21, 22 novembre
et 7, 8 décembre 2011

Coût ▶ 820 €

Intra-établissement

Coût ▶ 1150 € / jour

S'ajoutent les frais de déplacement
et d'hébergement du formateur.

LA DOULEUR

DE LA PERSONNE POLYHANDICAPÉE ■■■

1.OBJECTIFS /

- ▶ Reconnaître et analyser la douleur lorsque les moyens d'expressions sont pauvres ou inhabituels, en tenant compte de la personne dans sa globalité.
- ▶ Apporter des informations sur les traitements, aspects médicamenteux et non médicamenteux.
- ▶ Réfléchir et échanger sur sa pratique afin de s'adapter aux situations douloureuses.
- ▶ Prendre en compte ce qui se joue chez les soignants lorsqu'ils accompagnent des personnes douloureuses.

2.CONTENU /

- ▶ **La douleur (2 jours)**
La physiologie de la douleur.
Son expression chez la personne polyhandicapée.
Les causes de douleur chez la personne polyhandicapée.
L'évaluation, l'utilisation des échelles de douleur, les particularités pour le polyhandicap.
Les traitements médicamenteux.
Les autres moyens de soulager la douleur.
La prise en compte de la douleur dans l'accompagnement quotidien.
- ▶ **L'aspect psychologique de la douleur (2 jours)**
Douleur/souffrance, physique/psychique ?
Le vécu subjectif de la douleur : quel sens donner à la douleur du côté de la personne polyhandicapée, de l'équipe, de la famille ?
Que met en place l'institution pour prendre en compte la douleur ?
Comment aider les équipes à exprimer leurs ressentis dans l'accompagnement des personnes douloureuses ?

3.MÉTHODE /

- Apports théorico-cliniques.
Échanges d'expériences.
Références bibliographiques.

/// NOUVEAU STAGE ///

L'ÉVALUATION DE LA DOULEUR

DES ADOLESCENTS ET ADULTES POLYHANDICAPÉS : L'ÉCHELLE EDAAP ■■■■

Référence ▶ 3030

Intervenants ▶

- Un des co-auteurs de l'échelle EDAAP :
- ▶ Fabienne RONDI, Infirmière
 - ▶ Michel BELOT, Psychologue
- ▶ Philippe MARRIMPOEY, Médecin.

Intra-établissement

Durée ▶ 1 jour.

Coût ▶ 1150 € / jour
S'ajoutent les frais de déplacement et d'hébergement du formateur.

1.OBJECTIFS /

- ▶ Sensibiliser le personnel (médecin, infirmières, aides soignants, AMP...) au risque douleur et à son évaluation.
- ▶ Evaluer la douleur des adolescents et des adultes polyhandicapés.
- ▶ Utilisation pratique de l'échelle douleur de l'Hôpital Marin de Hendaye: l'échelle EDAAP.

2.CONTENU /

Le matin :

- ▶ L'expression de la douleur chez les personnes polyhandicapées.
- ▶ Les causes de la douleur.
- ▶ L'évaluation avec l'échelle EDAAP.

L'après-midi :

- ▶ Mise en pratique de l'échelle et discussion à partir d'exemples concrets amenés par les stagiaires (adolescents ou adultes de leur établissement).
- ▶ Précisions concrètes sur les modalités de cotation.

3.MÉTHODE /

- ▶ Apport théorique et utilisation pratique de l'échelle EDAAP.
- ▶ Mise en pratique à partir d'exemples concrets amenés par les stagiaires.
- ▶ Discussions.

Intervenant ▶

Christian VALETTE, ancien cadre de santé kinésithérapeute formateur de l'AP-HP, de l'hôpital San Salvador (AP-HP) formateur expert en Motricité Cérébrale (Techniques « LE METAYER ») Enseignant du « cours de Thérapie Orofaciale et Myofonctionnelle » de l'Université Pontificale de Salamanque (Espagne).

Intra-établissement

Durée ▶ 2 journées au minimum, 3 journées permettent des études de cas (mise en pratique avec des résidents si cela est possible) et démonstrations (accord préalable).

Coût ▶ 1150 € / jour

S'ajoutent les frais de déplacement et d'hébergement du formateur.

LA VIE QUOTIDIENNE ET LA PRÉVENTION DE LA DOULEUR

SELON LES APPORTS DE M. LE MÉTAYER :
“LE POINT DE VUE DU RÉÉDUCATEUR”



1. CONTENU /

▶ **La définition**

La personne polyhandicapée et nos objectifs en fonction de l'importance des troubles.

▶ **L'exploitation de la grille de la douleur San Salvador**

Reconnaître les signes de la douleur chez une personne non communicante ou à communication réduite.

▶ **La gestuelle au quotidien**

- les prises
- habiller / déshabiller
- chausser
- détendre / installer
- retourner
- les transferts
- la posture / les installations

▶ **Les repas**

- La posture correcte et son maintien dans des installations adéquates (prévention des fausses routes)

- les risques des fausses routes
- la motricité bucco faciale et textures
- l'abord de la bouche avec la cuillère et le verre
- faire boire ou hydrater ?
- nos limites (nutrition orale/gastrostomie)

2. PÉDAGOGIE /

La formation se construit autour des thèmes évoqués ci-dessus en fonction du vécu des participants, du type d'établissement (soins à domicile, IME/CME, MAS, Foyer...) et des spécificités locales et culturelles ou des contraintes de chaque établissement.

De nombreux supports (présentations vidéo et informatiques, ainsi que des documents écrits) sont proposés en alternance avec des exercices pratiques entre participants.

Possibilités de prises de photos et/ou de vidéos durant les exercices.

3. MÉTHODE /

Salle /// télévision et lecteur DVD /// tableau / “paper-board” / feutres /// tapis de sol / coussins / rouleaux /// draps / alèses

4. NOMBRE DE PARTICIPANTS /

10 à 12 participants maximum.

5. PUBLIC /

L'équipe pluridisciplinaire.

6. VÊTEMENTS /

confortables
(tennis, pantalons de sport, jeans...).