MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

**FORMATION CONTINUE : PRISE EN CHARGE NUTRITIONNELLE
DES PERSONNES AGEES EN REFERENCE AU PLAN WALLON
NUTRITION SANTE ET BIEN-ETRE DES AINES POUR LE
PERSONNEL DE CUISINE**

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

CODE : 48 11 10 U21 D1. CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 15 mai 2017,
sur avis conforme du Conseil général**

FORMATION CONTINUE : PRISE EN CHARGE NUTRITIONNELLE DES PERSONNES AGEES EN REFERENCE AU PLAN WALLON NUTRITION SANTE ET BIEN-ETRE DES AINES POUR LE PERSONNEL DE CUISINE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

1. FINALITES DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991, cette unité d'enseignement doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- ◆ répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

1.2. Finalités particulières

L'unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant :

dans le cadre de l'initiation et de la mise en œuvre pluridisciplinaire d'un plan wallon nutrition santé et bien-être des aînés au sein des structures d'accueil, d'hébergement ou au domicile de personnes âgées,

- ◆ d'actualiser et de mobiliser des connaissances théoriques et des bonnes pratiques nécessaires pour améliorer l'alimentation répondant aux besoins des personnes âgées, dans le cadre d'un suivi nutritionnel individualisé ;
- ◆ de situer son rôle dans la mise en œuvre d'un projet nutritionnel, en particulier pour les aspects liés à la qualité des repas, l'hygiène en cuisine, la gestion des commandes, le conditionnement et la distribution des repas.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène,

en respectant les règles de sécurité,

en utilisant le vocabulaire technique spécifique à la profession,

dans le cadre d'un menu générique,

- ◆ d'expliquer les opérations de préparation et de remise en ordre du poste de travail, notamment la vérification de la propreté ;
- ◆ d'expliquer les techniques de cuisson ;
- ◆ d'expliquer les principaux éléments des processus de fabrication, de finition, de stockage et de conservation du menu ;

- ◆ d'expliquer et de justifier les règles de base d'hygiène professionnelle et les précautions à mettre en œuvre concernant :
  - ◆ l'hygiène personnelle,
  - ◆ la manipulation des matières premières et des produits auxiliaires utilisés en cuisine, de la réception à la distribution,
  - ◆ les techniques de base indispensables à la réalisation de préparations élaborées jusqu'à leur présentation finale,
  - ◆ l'infrastructure, l'utilisation du matériel et de l'équipement.

2.2. Titres pouvant en tenir lieu

Certificats de qualification : cuisinier/cuisinière de collectivités, hôtelier/restaurateur, restaurateur, chef de cuisine de collectivités, gestionnaire de cuisine de collectivités, traiteur/organisateur de banquets et de réceptions, commis de cuisine, équipier polyvalent restauration ou équivalents.

Bachelier – AESI sous-section économie familiale et sociale, bachelier en gestion hôtelière, bachelier en diététique ou équivalents.

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable :

en référence au plan wallon nutrition santé et bien-être des aînés,

au départ d'une situation fictive du service de repas pour une personne âgée, au sein des structures d'accueil, d'hébergement ou au domicile de personnes âgées,

dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité,

- ◆ dans le cadre de la prise des repas, d'identifier et de justifier les informations et les constatations à transmettre à l'équipe multidisciplinaire, au travers de l'observation des signaux d'alerte, en vue de sa participation à l'évaluation des risques de la dénutrition et de la déshydratation chez la personne âgée ;
- ◆ d'expliciter l'intérêt de la mise en place d'un plan institutionnel de réhabilitation nutritionnelle en multidisciplinarité avec le médecin, le diététicien, les équipes soignantes et médico-psycho-sociales et d'y situer son rôle ;
- ◆ de décrire l'intérêt de la mise en place d'un Comité Liaison Alimentation Nutrition (CLAN), d'en identifier les missions et les intervenants et d'y situer son rôle ;
- ◆ sur la base d'un plan alimentaire de 5 à 7 semaines, d'élaborer et de justifier un menu hebdomadaire adapté.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ le niveau de cohérence : la capacité à établir une majorité de liens logiques pour former un ensemble organisé ;
- ◆ le niveau de précision : la clarté et la rigueur au niveau de la terminologie, des concepts et des techniques/principes/modèles ;
- ◆ le niveau d'intégration : la capacité à s'approprier des notions, concepts, techniques et démarches en les intégrant dans son analyse, son argumentation, sa pratique ou la recherche de solutions.

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable,

au départ de situations de service de repas pour des personnes âgées au sein des structures d'accueil, d'hébergement, ou au domicile de personnes âgées,

- ◆ d'expliquer l'intérêt du plan wallon nutrition santé et bien-être des aînés et de la Charte qualité alimentation nutrition et d'en citer les axes principaux ;
- ◆ d'identifier les signaux d'alerte observables lors de la prise des repas de la dénutrition et de la déshydratation chez la personne âgée et d'en expliquer l'intérêt du dépistage et de la prise en charge ;
- ◆ d'expliciter l'intérêt de la mise en place d'un plan institutionnel de réhabilitation nutritionnelle en multidisciplinarité avec le médecin, le diététicien, les équipes soignantes et médico-psycho-sociales et d'y situer son rôle ;
- ◆ de décrire l'intérêt de la mise en place d'un Comité Liaison Alimentation Nutrition (CLAN), d'en identifier les missions et les intervenants et d'y situer son rôle ;
- ◆ d'expliquer l'intérêt de la désignation et les missions du référent nutrition (diététicien ou non) au sein de l'institution ;
- ◆ de décrire les besoins nutritionnels de la personne âgée ;
- ◆ de concevoir des menus équilibrés et des menus adaptés (régimes alimentaires, textures, enrichissements...) aux différentes situations, sur la base d'un plan alimentaire préétabli et d'en justifier le contenu au regard des besoins nutritionnels de la personne âgée ;
- ◆ d'expliquer la collaboration à mettre en œuvre avec le diététicien et les soignants pour la mise en place d'une alimentation répondant aux besoins généraux et spécifiques des personnes âgées ;
  - ◆ en vue d'établir un climat de bien-être propice à la prise de repas :
    - ◆ de mettre en œuvre un cadre et une présentation du repas adaptés,
    - ◆ d'adopter les attitudes recommandées lors du service du repas,
    - ◆ d'identifier et d'installer les aides matérielles à l'accompagnement du repas ;
- ◆ de citer et de justifier les règles d'hygiène, de sécurité à respecter lors de toutes les étapes du service des repas (réception des matières premières, préparation, distribution des repas ...).

5. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Pas de recommandation particulière.

6. CHARGE DE COURS

Un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec le programme du présent dossier.

7. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

7.1. Dénomination du cours	<u>Classement</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>
Prise en charge nutritionnelle des personnes âgées : actualisation	CT	B	20
7.2. Part d'autonomie		P	4
Total des périodes			24

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

Date de dépôt :
Date d'approbation : **15/05/2017**

« Formation continue : prise en charge
nutritionnelle des personnes âgées en
référence au plan wallon nutrition santé et
bien-être des aînés pour le personnel de
cuisine »

Date d'application : **Sans objet**
Date limite de certification : **Sans objet**

Code régime 1 définitif /provisoire	Code domaine de formation et/ou Code domaine études supérieures	Intitulé régime 1 définitif / provisoire	Code régime 1 définitif /provisoire	Code domaine de formation et/ou/ Code domaine études supérieures	Intitulé régime 1 définitif / provisoire
48 11 10 U21 D1	401	Formation continue : prise en charge nutritionnelle des personnes âgées en référence au plan wallon nutrition santé et bien-être des aînés pour le personnel de cuisine			NEANT

d170515 Formation continue : prise en charge
nutritionnelle des personnes âgées en référence au plan
wallon nutrition santé et bien-être des aînés pour le
personnel de cuisine