

# Troubles alimentaires chez la personne en situation de handicap

---

## Public

Professionnels du secteur social, médico-social et sanitaire.

---

## Prérequis

Aucun.

---

## Objectifs

Savoir créer des menus équilibrés en respectant les recommandations actuelles.  
Savoir détecter un trouble du comportement alimentaire et connaître la conduite à tenir.  
Prendre conscience de ses propres représentations face à l'alimentation, ses limites.  
Savoir repérer les signes cliniques de la dépression.  
Comprendre l'impact de troubles cognitifs et psychiatriques dans les troubles alimentaires.

---

## Programme (adaptable en fonction de vos besoins)

### Équilibre alimentaire

- Les différents groupes d'aliments.
- Identifier les besoins nutritionnels de la personne adulte handicapée.
- Apprendre à faire des menus équilibrés selon les recommandations du PNNS 2 (Programme National Nutrition Santé).
- Savoir détecter un trouble du comportement alimentaire et connaître la conduite à tenir
- Définir un trouble du comportement alimentaire.
- Apprendre à repérer les troubles du comportement alimentaire les plus fréquents.

### Savoir détecter un trouble du comportement alimentaire et connaître la conduite à tenir

- Définir un trouble du comportement alimentaire.
- Apprendre à repérer les troubles du comportement alimentaire les plus fréquents.
- Savoir prévenir, accompagner et soigner les addictions comportementales.

### Liens entre conduites alimentaires et facteurs environnementaux

- L'alimentation comme facteur de maintien de l'identité.
- Dimension hédonique de l'alimentation.

### Comprendre l'impact de troubles cognitifs et psychiatriques dans les troubles alimentaires

- Dépression et conduites alimentaires.
  - Attitudes alimentaires et troubles cognitifs.
  - Conduites alimentaires et troubles psychiatriques.
  - Attitude soignante à développer face au refus alimentaire : la dénégation ; le déni ; la régression.
  - Quelques pistes d'accompagnement des familles face aux troubles alimentaires.
- 

## Méthodes et modalités pédagogiques

En présentiel.

Recueil des attentes.  
Tour de table.  
Apports théoriques et pratiques.  
Méthodes actives et participatives.  
Analyse des situations vécues par les stagiaires.  
Etudes de cas et mises en situation.

---

## Modalités et délai d'accès

**Modalités et délai d'accès à la formation** : ces informations sont transmises aux apprenants par l'employeur en amont de la formation.

**Délai de mise en place de la formation** : 10 jours minimum à partir de la planification des dates.

---

## INTRA/Sur-Mesure

**Durée** : 2 jours (14 heures).

### Intra

**Lieu** : dans votre structure

**Dates et coût** : nous contacter.

### Sur-mesure

Vous souhaitez adapter ce programme à vos besoins ? Contactez notre équipe pédagogique dont la spécialité est la conception de solutions de formation sur-mesure.

### Animation

Formatrices, diététicienne et psychologue

### Nombre de participants

Min : 3 | Max. : 12

### Modalités d'évaluation

Evaluation de l'atteinte des objectifs en début et en fin de formation.

Evaluation de satisfaction.

---

## Votre contact

**Pôle Formation Continue, Conseil et VAE**

Hélène TESSON

02 47 62 33 36

[formation.continue@its-tours.com](mailto:formation.continue@its-tours.com)

Pour l'accueil des personnes en situation de handicap, vous pouvez adresser vos questions à l'adresse : [referent.handicap@its-tours.com](mailto:referent.handicap@its-tours.com)

N° de Déclaration d'Activité : 24 37 00082 37

Ce numéro ne vaut pas agrément de l'État.

Mise à jour du 02/03/26 v3