

Formation

**Le diététicien, acteur clé de la
restauration collective**

ENV 3

Module d'approfondissement

**La restauration collective
des séniors (*Sen*)**

6 et 7 novembre 2025 (Paris)

Le diététicien, acteur clé de la restauration collective – Module Alimentation des séniors

..... OBJECTIFS

- Connaître les recommandations sur l'alimentation des personnes âgées
- Connaître les besoins nutritionnels de la personne âgée
- Connaître l'impact du vieillissement sur la prise du repas par les grands séniors
- Savoir traduire en menus les recommandations : les points d'attention et les critères de qualité
- Maîtriser les paramètres d'accessibilité du repas aux personnes accueillies en EHPAD
- Savoir adapter l'offre alimentaire aux contraintes spécifiques des séniors accueillis en EHPAD (adaptation aux souhaits des séniors, dénutrition, troubles de la déglutition)
- Connaître les moyens et professionnels ressources pour adapter les repas des personnes âgées

..... PUBLIC VISÉ

- Diététicien-nutritionniste exerçant ou souhaitant exercer à temps complet ou partiel pour la restauration collective

..... MÉTHODOLOGIES ET OUTILS

- Analyse des pratiques des participants, fixation d'objectifs et d'actions d'amélioration
- Appui sur l'expérience des participants, partage d'expériences et travail sur les référentiels de pratiques et outils utilisés par chacun
- Mises en situation concrètes par la réalisation d'un inventaire des procédures en place et amélioration de celles-ci
- Études de cas



JOUR 1

9h30–12h30
13h30–17h30

Recommandations & Cadre réglementaire

- Présentation des textes et analyse des recommandations en lien avec l'alimentation des personnes âgées : connaissance des ressources existantes (avis CNA, recommandations GEMRCN)
- Définition des besoins nutritionnels des grands séniors

Points d'attention et contraintes pour nourrir les personnes âgées

- Identification de l'impact du vieillissement et ses conséquences sur l'accessibilité au repas des personnes âgées (focus sur les personnes ressources pour accompagner les convives aux côtés des diététiciens)
- Points d'attention relatifs aux menus des convives âgés
- Connaissance des critères de qualité des repas des séniors – outils d'analyse, référentiels

JOUR 2

9h00–12h30
13h30–17h00

Adaptation de l'offre alimentaire collective des grands séniors en prenant en compte les individualités - Focus sur la dénutrition et les adaptations de texture


- Contrat de séjour et incidence sur les repas servis individuellement et collectivement
- Connaissance de la dénutrition de la personne âgée (critères de dépistage et de prise en charge)
- Connaissance des troubles de la déglutition, rôle du diététicien et professionnels ressources
- Modalités d'adaptation des textures : nomenclature internationale IDDSI

Incidence nutritionnelle des maladies neuro dégénératives - Focus sur les maladies d'Alzheimer et de Parkinson

- Impacts généraux des maladies neurodégénératives, le rôle des aidants
- Incidences de la maladie d'Alzheimer sur la prise alimentaire (partage d'expériences et de solutions)
- Incidences de la maladie de Parkinson sur la prise alimentaire (partage d'expériences et de solutions)

INTERVENANTE

Christine HUSS, Directrice Nutrition d'API Restauration



Ce projet est réalisé avec le soutien du **ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire en partenariat avec le ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités et l'Agence de la transition écologique (ADEME)** dans le cadre de la 10ème édition de l'appel à projets du Programme national pour l'alimentation.

La formation a été validée par le **Conseil national de la restauration collective (CNRC)**.