

2026

Programme de formation



LES TROUBLES DE LA DEGLUTITION

(14 heures)


Isabelle Lenghat
DIÉTÉTICIENNE NUTRITIONNISTE

Renseignements et inscription :
www.dieteticienne-martinique.com
+596 696 973 474

Nouveau !

Isabelle LENGHAT
Diététicienne-nutritionniste formatrice

LES TROUBLES DE LA DEGLUTITION

Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable :

- ✓ De connaître les aspects physio-anatomiques de la déglutition
- ✓ De repérer et comprendre les difficultés rencontrées par les personnes concernées par ce trouble
- ✓ De personnaliser les conseils nutritionnels à destination des personnes dysphagiques

Catégorie et but

La catégorie prévue à l'article L.6313-1 est : Action de formation

Cette action a pour but (article L.6313-3) : De favoriser l'adaptation des travailleurs à leur poste de travail, à l'évolution des emplois ainsi que leur maintien dans l'emploi et de participer au développement de leurs compétences en lien ou non avec leur poste de travail. Elles peuvent permettre à des travailleurs d'acquérir une qualification plus élevée.

Public

Le public concerné est : professionnel médico-social ou de santé, aidants, personnel de cuisine.

Pré-requis

- Aucun prérequis n'est nécessaire.

Durée

Cette formation se déroulera en 14 h heures sur 2 jours.

Horaires : 8h30/12h30 – 14h/17h

Dates : sur demande

Tarif

Cette formation est dispensée pour un coût de 690 euros TTC/personne ou 1890€/groupe de 3 à 12 personnes.

Modalités et délais d'accès

L'inscription est réputée acquise lorsque : un acompte de 50% est reçu et la convention signée.

Les délais d'accès à l'action sont : de 21 jours.



Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

Méthodes et outils pédagogiques

Méthodes pédagogiques : expositive magistrale, interrogative, expérimentale active

Outils pédagogiques : jeu de cartes aliments, jeu sur les recommandations nutritionnelles, quiz interactif, brainstorming

Supports pédagogiques : Documents remis au stagiaire sur sa clé USB ou envoyés par mail (support PowerPoint, documents annexes, productions de groupe)

Prise en compte du handicap : contacter Isabelle LENGHAT, gérante, au 0696 973 474 pour étudier la demande de formation.

Éléments matériels de la formation

Supports techniques : aucuns

Salle de formation : vidéo projecteur, paper board, accès PMR

Équipements divers mis à disposition : aucun

Documentation : diaporama et autres documents projetés, documents complémentaires à consulter sur place

Compétences des formateurs

La formation sera assurée par Isabelle LENGHAT, diététicienne nutritionniste, diplômée en 1995, ayant suivi plusieurs formations tout au long de son cursus et en particulier :

2005	- Spécialisation en management de la qualité des industries agro-alimentaires (9 mois)
2009	- Entretien motivationnel au service de l'éducation thérapeutique (12h)
2010	- Education thérapeutique pour les patients et maladies chroniques (24h)
2013	- formation de formateurs PNNS et référencée formatrice PNNS - (modules : enfants, sujets âgés, précarité)
2015	- Nutrition et pathologies digestives (14h)
2016	- Les classes du gout
2019	- Les troubles de la déglutition : de l'évaluation à la pratique clinique (14h)
2020	- Dispenser l'éducation thérapeutique du patient (40h) - Chlordécone et alimentation - Introduction à la DME et carence en fer dans la DME (Diversification Menée par l'Enfant)
2021	- troubles du comportement alimentaire (21h) - micronutrition du sportif (21h) - marier diététique et micro nutrition (6h) - Entretien diététique de l'enfant et l'adolescent (14h)
2022	- Nutrition pédiatrique - Alimentation et cancer (21h) – référencée réseau Oncodiet - PNNS 4 (24h) - Thyroïde et nutrition
2023	- jeunes food : comment accompagner les familles pour une alimentation apaisée (7h) - la boisson du sportif : bouclier anti-blessures et top performances - Troubles du comportement alimentaire et diététique : utiliser le carnet alimentaire comme outil d'analyse et de motivation (4h) - Nutrition et supplémentation de la chirurgie bariatrique (7h)
2024	- Formation de formateur PNNS 4 (mise à jour tronc commun, modules précarités, enfance et personnes âgées) 2023 et 2024 (10h) – référencée formatrice PNNS - Nutrition et supplémentation de la perte de poids (7h)
2025	- Nutrition et supplémentation des troubles du cycle menstruel (14h)

De plus, elle exerce comme formatrice depuis plus de 20 ans, à son compte ou pour le compte d'organismes de formation.



Contenu

JOUR 1 : PHYSIOLOGIE ET REPERAGE DES TROUBLES DE LA DEGLUTITION

- **Introduction à la formation (1h00)**
 - ★ Rappel des objectifs de la formation
 - ★ Présentation du programme et de l'organisation de la formation
 - ★ Tour de table : présentation de l'intervenant, des stagiaires et recueil des attentes
 - ★ Evaluation des connaissances sur les troubles de la déglutition
- **Connaitre les troubles de la déglutition ou dysphagie (1h00)**
 - ★ Définitions
 - ★ Anatomophysiologie de la déglutition
 - ★ Causes
 - ★ Conséquences
- **Identifier les personnes atteintes de troubles de la déglutition, les personnes à risques et repérer les signes d'alerte (1h30)**
 - ★ Les pathologies neurologiques ou ORL, les cancers, les AVC, le vieillissement, la fin de vie.
 - ★ Les signes au moment de la fausse route, juste après et à distance.
 - ★ Le retentissement sur le repas.
- **Identifier les facteurs et les traitements favorisant les fausses routes (1h00)**
 - ★ Les facteurs personnels et environnementaux.
 - ★ Les traitements majorant les risques.
- **Savoir vérifier les capacités de déglutition (0h30)**
 - ★ Les patients à risques : vérification à l'entrée.
 - ★ La vérification en cas de signes d'alerte
- **Savoir gérer et prévenir les fausses routes (1h30)**
 - ★ La surveillance des repas et des facteurs les favorisant.
 - ★ La surveillance des erreurs des plateaux repas, de ce qui est déposé ou laissé dans la chambre.
 - ★ Les différentes conduites à tenir suivant le type de fausse route.
 - ★ La réflexion sur les causes de fausses routes et mesures correctrices.
- **Synthèse de la journée (30 min.)**
 - ★ quiz



JOUR 2 : PRISE EN CHARGE DES DYSPHAGIES

- **Améliorer la qualité des soins et la prise en charge des patients et des proches (2h30)**
 - ★ Les postures, textures et volumes pour améliorer la déglutition.
 - ★ La prescription de la texture selon la classification internationale IDDSI.
 - ★ Le travail interdisciplinaire autour de la prise en charge des malades.
 - ★ L'éducation des patients et des familles.
 - ★ Études de cas pratiques.
- **Impact du vieillissement et de la maladie (1h00)**
 - ★ Sur le corps
 - ★ Sur les repas
- **Les risques liés à une alimentation insatisfaisante – quantitativement ou qualitativement : La prévention de la dénutrition protéino-énergétique et de la déshydratation (1h00) :**
 - ★ Les situations problématiques et comment s'y adapter
- **L'alimentation en pratique : du « soin nutritionnel » au plaisir (1h30) :**
 - ★ Quels moyens?
 - ★ Quelles ressources ?
 - ★ Des astuces
 - ★ Exercices pratiques (liquides épaissis) et dégustation
- **Synthèse finale (1h)**
 - ★ Evaluation des acquis de fin de session
 - ★ Tour de table et recueil de la satisfaction à chaud

Suivi et évaluation

Exécution de l'action

Les moyens permettant de suivre l'exécution de l'action sont :

- Feuilles de présence émargées par les stagiaires et le formateur
- Evaluation des acquis en fin de session

Modalités d'évaluation d'acquisition des compétences

Les moyens mis en place pour déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances précisées dans les objectifs sont :

- Questions écrites (QCM, quiz)