

PROGRAMME DE FORMATION

Version 4 / 04.2026

PRÉVENTION DE LA DÉNUTRITION ET DE LA DÉSHYDRATATION EN EHPAD

✓ Organisme certifié Qualiopi V.9 - Catégorie « Actions de formation » ✓
Habib CHEIKH, pharmacien - formateur expert en EHPAD

PUBLIC PRÉREQUIS

Public visé

- › AS, AES, IDE, IDEC et cadres
- › Agents hôteliers, restauration et professionnels intervenant au repas
- › Professionnels de jour et de nuit

Prérequis

- › Exercer en EHPAD ou participer à l'accompagnement nutritionnel et hydrique des résidents
- › Aucune connaissance préalable requise - QCM de positionnement initial

MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

Comment s'inscrire ?

L'accès à nos formations peut être initié par l'employeur et/ou à l'initiative du salarié.

- › Par téléphone : 06 16 26 22 58
- › Par email : contact@formascm.com
- › Via le formulaire de contact : www.formascm.com

Nos délais d'accès - Engagements

Étape	Engagement de délai
Réponse à votre demande de contact	Sous 48 heures ouvrées
Envoi du devis personnalisé	Sous 5 jours ouvrés après analyse du besoin
Confirmation de session	Au minimum 10 jours calendaires avant la formation
Convocation individuelle aux stagiaires	7 jours calendaires avant la formation

★ L'inscription doit être effectuée au minimum 2 semaines avant la date de démarrage de la formation.

 **PSH** : Pour les personnes en situation de handicap nécessitant des aménagements, le délai d'accès est réévalué avec le client après confirmation de la faisabilité (contact recommandé au moins 15 jours avant).

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Pourquoi cette formation ?

La dénutrition et la déshydratation sont des risques majeurs en EHPAD, avec des conséquences sur les chutes, les infections, les escarres, l'autonomie et la qualité de vie.

Cette formation permet de renforcer le repérage, l'accompagnement au repas, la surveillance des ingesta et la coordination entre soins, hôtellerie, cuisine et encadrement.

La formation porte sur les thèmes suivants :

- › Facteurs de risque de dénutrition et de déshydratation
- › Repérage des signes d'alerte et surveillance
- › Accompagnement au repas et à l'hydratation
- › Textures, enrichissement, refus alimentaire et plaisir de manger
- › Plan d'action individualisé et collectif

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

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

1. **Identifier** les facteurs de risque de dénutrition et de déshydratation en EHPAD.
2. **Repérer** les signes d'alerte cliniques et comportementaux.
3. **Améliorer** l'accompagnement au repas, à l'hydratation et aux collations.
4. **Participer** au suivi du poids, des ingesta et de l'état général.
5. **Mettre en œuvre** des actions correctives adaptées au résident et à l'organisation.

CONTENU DE LA FORMATION

Programme détaillé - Format 1 : 6 heures en 1 jour - Format 2 : 2 demi-journées de 3 heures espacées de 1 à 2 semaines.

1. Introduction, enjeux et QCM initial

 30 min

- › Présentation et objectifs
- › Enjeux de santé, autonomie et qualité de vie
- › Complications évitables : chutes, infections, escarres, hospitalisations
- › QCM de positionnement initial

2. Comprendre la dénutrition

 60 min

- › Définition, causes et conséquences
- › Perte de poids, fonte musculaire, fatigue et infections
- › Facteurs de risque : pathologies, médicaments, isolement, troubles cognitifs
- › Études de situations fréquentes

3. Comprendre la déshydratation

 45 min

- › Besoins hydriques, chaleur, fièvre, diarrhée et dépendance
- › Signes d'alerte : sécheresse, confusion, hypotension, constipation
- › Organisation de l'hydratation au quotidien
- › Cas pratique : période de forte chaleur

4. Repérage et surveillance

 75 min

- › Poids, IMC, ingesta, hydratation et état général
- › Transmissions et alertes IDE/IDEC/médecin
- › Outils de suivi et traçabilité
- › Atelier : construire un suivi simple et exploitable

5. Accompagnement au repas

 60 min

- › Installation, aide humaine, rythme et environnement du repas
- › Textures modifiées, enrichissement, collations et boissons adaptées
- › Refus alimentaire, troubles de la déglutition et plaisir de manger
- › Coordination soins/hôtellerie/cuisine

6. Plan d'action et évaluation finale

 90 min

- › Rôle AS/IDE/cuisine/famille et projet personnalisé
- › Actions individuelles et collectives
- › Étude de cas : résident à risque de dénutrition
- › QCM final, synthèse et satisfaction à chaud

 La durée de chaque section peut être ajustée en fonction des besoins et du niveau de connaissance des participants.
Total : 6 heures (360 minutes) - réparties en 2 demi-journées de 3 heures.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Une approche participative et interactive

Notre pédagogie repose sur :

- › Des apports théoriques structurés avec diaporama professionnel
- › Des études de cas concrets issus du terrain EHPAD
- › Des ateliers pratiques en sous-groupes pour favoriser les échanges
- › Des mises en situation pour ancrer les compétences
- › Des temps d'échanges et de retours d'expérience entre pairs
- › Des QCM intermédiaires pour consolider les acquis

Adaptation continue

Un point pédagogique est effectué après chaque module et en fin de demi-journée. Le contenu est ajusté en fonction des retours stagiaires pour garantir l'efficacité de la formation et son utilité immédiate au retour dans l'établissement.

MOYENS D'ENCADREMENT

Suivi des stagiaires

- › Suivi pendant et après la formation
- › Remise du règlement intérieur en début de session
- › Évaluation initiale (QCM avant) et finale (QCM après)
- › Questionnaire de satisfaction à chaud en fin de session
- › Évaluation à froid à 2 mois : mise en pratique des acquis
- › Procédure de réclamation accessible

Encadrement formateur

- › Brief en amont : restitution du besoin client
- › Point pédagogique en fin de chaque demi-journée
- › Régulation entre les 2 demi-journées si nécessaire
- › Débriefing client en fin de formation avec proposition d'axes d'amélioration

Matériel et supports

- › Diaporama professionnel à jour des recommandations
- › Supports pédagogiques imprimés remis à chaque stagiaire
- › Fiche mémo synthétique à conserver
- › Études de cas et exercices pratiques
- › Vidéoprojecteur, paperboard / tableau blanc
- › Bibliographie commentée : HAS 2024, PNNS, SFNEP, ESPEN, Santé publique France

COMPÉTENCES DU FORMATEUR

Habib CHEIKH

Pharmacien - Dirigeant et formateur unique de FORMA SCM

Domaines d'expertise

- › Prévention des risques évitables en EHPAD

	› Circuit du médicament et interactions avec l'état nutritionnel › Construction de plans d'action qualité et indicateurs › Pédagogie en formation continue santé Formation continue & maintien des compétences › DPC pharmacien validé (cycle triennal - Ordre des Pharmaciens) › Congrès et colloques professionnels (Hopipharm, SFPC, SFGG) › Webinaires HAS, ANSM, AGEFIPH, OPCO Santé › Veille permanente : réglementaire, métier, pédagogique et handicap <i>Justificatifs disponibles sur demande : diplôme, attestations DPC, attestations de congrès et webinaires.</i>
DURÉE	6 heures totales Réparties sur 2 demi-journées de 3h espacées de 1 à 2 semaines pour favoriser l'assimilation et la mise en pratique entre les séances. Format adaptable selon les besoins de l'établissement.
DATES	Sessions à définir conjointement avec l'établissement, selon vos contraintes opérationnelles et les disponibilités du formateur.
LIEU	Formation INTRA - au sein de votre EHPAD La formation est dispensée en présentiel dans une salle mise à disposition par l'établissement. Si besoin, FORMA SCM peut louer un espace adapté.
COÛT	Tarif sur devis personnalisé › Effectif : 8 à 12 personnes par session › Prise en charge OPCO Santé possible (vérifier avec votre référent OPCO) › Exonération de TVA selon situation applicable › Des facilités de paiement peuvent être discutées
ACCESSIBILITÉ PSH	Vous êtes en situation de handicap ? FORMA SCM s'engage à rendre ses formations accessibles à tous. Nous mettons en œuvre une démarche personnalisée pour adapter le parcours de formation à chaque besoin spécifique. Référent handicap : Habib CHEIKH contact@formascm.com - 06 16 26 22 58 Aménagements possibles › Aménagement de la durée et du rythme de la formation › Adaptation des supports pédagogiques (taille, contraste, version audio) › Aménagement du lieu et des conditions matérielles › Aide humaine si besoin (interprète LSF, accompagnant) › Adaptation des modalités d'évaluation › Mise en relation avec partenaires : AGEFIPH, RHF PACA, Cap Emploi Procédure : Signalez votre besoin au moins 15 jours avant la formation. Un entretien individuel est organisé pour définir précisément l'aménagement, qui est ensuite mis en œuvre le jour de la formation. Un retour vous est demandé pour ajuster si nécessaire.
RESPONSABLE DE L'ACTION	Habib CHEIKH Dirigeant - Formateur - Référent handicap - Responsable qualité contact@formascm.com - 06 16 26 22 58 - www.formascm.com

ÉVALUATION DE L'ACTION

4 niveaux d'évaluation conformes Qualiopi V.9

1. QCM AVANT - Avant la formation : QCM de positionnement pour évaluer le niveau initial de chaque stagiaire.
2. QCM APRÈS - À la fin de la formation : les mêmes questions pour mesurer la progression.
3. SATISFACTION À CHAUD - Questionnaire de satisfaction sur 9 critères + commentaires libres.
4. ÉVALUATION À FROID (2 mois) - Court questionnaire pour mesurer la mise en application concrète des acquis.

APRÈS LA FORMATION

Attestation et suivi

FORMA SCM délivre à chaque stagiaire :

- › Une attestation de présence (feuilles d'émargement signées)
- › Une attestation de fin de formation nominative mentionnant : objectifs, nature, durée et résultats de l'évaluation
- › Une fiche mémo synthétique des points clés
- › Une copie de la bibliographie pédagogique

Notre engagement : rester à votre disposition même après la formation pour toute question complémentaire.

RÉCLAMATIONS

Faire remonter une réclamation

Votre avis est précieux. Vous pouvez nous adresser une réclamation à tout moment :

- › Email : contact@formascm.com
- › Téléphone : 06 16 26 22 58
- › Courrier : FORMA SCM - 4 chemin des Gonagues - 13190 Allauch
- › Via le questionnaire de satisfaction en fin de formation
- › Via l'évaluation à froid à 2 mois

Nos engagements de traitement

- › Accusé de réception sous 48 heures ouvrées
- › Analyse de la réclamation sous 5 jours ouvrés
- › Réponse motivée et action sous 15 jours ouvrés

INDICATEURS DE RÉSULTATS

Données issues de notre suivi qualité Qualiopi V.9 (mise à jour avril 2026)

118

stagiaires formés

4,55/5

note moyenne satisfaction

100%

taux de recommandation

100%

taux de réussite QCM

 **Détail complémentaire : 13 sessions réalisées - Progression moyenne aux QCM : +3,14 points sur 10 - Taux de satisfaction (note ≥ 4/5) : 92,3 %.**

Indicateurs mis à jour annuellement et tracés dans le tableau de bord Qualiopi V.9.

RGPD

Vos données personnelles

FORMA SCM s'engage à protéger vos données personnelles conformément au RGPD :

- › Données collectées : identité, coordonnées professionnelles, données pédagogiques
- › Finalités : organisation, suivi, attestations, démarche qualité Qualiopi
- › Conservation : 10 ans (obligation Qualiopi + comptable)

FORMA SCM - Habib CHEIKH

Villa 4 chemin des Gonagues - 13190 Allauch

contact@formascm.com - 06 16 26 22 58 - www.formascm.com

RCS Marseille - KBIS 951 719 749 - SIRET 951 719 749 00017

Organisme de formation professionnelle continue - N° de déclaration d'activité : 931 321 255 13

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Certifié Qualiopi V.9 - Catégorie « Actions de formation »

Programme de formation V.4 - Avril 2026