

Animer des ateliers de cuisine thérapeutique avec les malades traités pour un cancer; apporter les conseils nutritionnels adaptés aux malades.



Éducation culinaire du malade traité pour un cancer

PROGRAMME

Jour 1

- Connaître les liens entre l'alimentation et le risque de survenue de cancer
- Connaître les effets secondaires inhérents aux traitements appliqués aux malades traités pour un cancer (analyse d'une enquête LaSalle Beauvais sur 200 malades)
- Estimer l'impact des effets secondaires sur les besoins nutritionnels du malade et comprendre les risque d'une dénutrition sur l'efficacité du traitement
- Acquérir les gestes culinaires et savoir sélectionner les équipements qui peuvent faciliter la vie du malade au quotidien (2h en cuisine)
- La cuisine quand on est malade pour conserver le lien social : une affaire de famille

Jour 2

- Quel cahier des charges pour construire ses propres recettes (1h en cuisine)
- Connaître les plantes médicinales qui peuvent aider à atténuer ou retarder les effets secondaires (1h en cuisine)
- Découvrir un éventail de suggestions de recettes et leurs applications (4h en cuisine et en salle d'analyse sensorielle + déjeuner commenté)
- Découvrir le fonctionnement du site web et de l'application mobile qui présentent ces solutions alimentaires et culinaires
- Trucs et astuces pour animer un atelier de cuisine thérapeutique en cuisine



Le profil des participants

Médecins oncologues et médecins radiothérapeutes en Unité de Soins Palliatifs, hépato-gastroentérologie, pharmaciens et préparateurs en officine, cadres service cancérologie, cadres service sociaux, psychologues, kinésithérapeutes, chargés de prévention organismes mutualistes, infirmières cancérologie, diététiciennes généralistes et cancérologie, socio-esthéticiennes, auxiliaires de vie, cuisiniers de cuisines centrales et restauration directe, ingénieurs restauration concédée, ingénieurs agroalimentaire secteur des plats préparés, ingénieurs santé publique, ingénieurs culinaires, animateurs comités départementaux ligue contre le cancer, animateurs d'associations d'aide au malade

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et échange d'expérience

Ateliers de cuisine thérapeutique dans notre Plateforme de Pratiques Culinaires site de référence labellisé PNA (Programme National Alimentation « Manger c'est l'affaire de tous »)



Points forts de la formation

Une formation basée sur 4 ans d'expérience en recherche translationnelle avec les malades. Un programme validé par le corps médical, les pharmaciens et les scientifiques



Les profils des intervenants

Philippe POUILLART
Enseignant-Chercheur
Pratique culinaire et Santé

Cécile FOISSY
Ingénieur en Alimentation et santé

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
SNES 106

800 €HT



26 et 27 janvier 2017
13 et 14 avril 2017
22 et 23 juin 2017
Toute l'année sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Groupes sur demande dans l'année
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session

Plus d'informations auprès du responsable formation continue :

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05 - agnes.sylvano@unilasalle.fr