



Objectifs

- Examiner les liens entre acte alimentaire et développement de la personnalité
- Identifier les diverses psychopathologies actuelles en lien avec l'alimentation
- Mettre en place une alliance thérapeutique bienveillante au service du soin

Contenu

INTRODUCTION ET PRESENTATIONS

ACTE ALIMENTAIRE ET IDENTITE

- Définition et domaines de la psychologie
- Les principales étapes du développement humain
- L'acte alimentaire dans la théorie psychanalytique

PSYCHOPATHOLOGIES ET ALIMENTATION

LA RELATION SOIGNANT / PATIENT

- Le soignant et la maladie
- Les services de « médecine dure »
- Le travail d'écoute
- Les défenses des soignants

LE TRAVAIL AU SEIN D'UNE EQUIPE PLURIDISCIPLINAIRE, AU SERVICE DU PATIENT

ANALYSE DES PRATIQUES ET PLAN D'AMÉLIORATION

- Analyse de cas pratiques
- Discussion autour des difficultés rencontrées et formalisation des solutions proposées
- Plans d'amélioration

Code PEC01

Durée

3 jours soit 21 heures

Dates 2019

Du 2 au 4 décembre 2019

Prix : **1170 € H.T.**

T.V.A. : en sus

Dates 2020

Du 7 au 9 décembre 2020

Prix : **1200 € H.T.**

T.V.A. : en sus

Convention de formation professionnelle établie sur demande.

Lieu

SSHA - ISA

16A, rue de l'Estrapade
75005 PARIS



INTRA POSSIBLE
Contactez-nous

Public cible

Diététiciens, médecins, infirmiers et collaborateurs concernés par le thème

Prérequis

Pas de prérequis scientifique et technique spécifique

Intervenants

Psychologue

Pédagogie

Formation en deux temps : apports de connaissances et exercices puis analyse des pratiques, réflexions et échanges d'expériences.

Document pédagogique remis à chaque participant.

Nombre de participants limité.

Dispositif

Formation en inter-entreprises aux dates ci-dessus

Formation adaptable en intra-entreprise selon vos besoins

Evaluation

Les acquis de la formation sont évalués tout au long de la session par oral (méthode interrogative) et/ou écrit (Questionnaire, QCM, Quizz).

Une attestation de formation est délivrée à chaque participant.

Ce programme peut être soumis à des modifications en fonction des évolutions réglementaires, techniques et pédagogiques.