

## **Monter des ateliers d'Éducation Thérapeutique avec des méthodes d'animation actives**

<b>Public visé</b>	Diététicien exerçant en cabinet libéral et/ou hospitalier
<b>Pré-requis</b>	Toute personne exerçant ou ayant exercé comme diététicien, et particulièrement les diététiciens animant des ateliers d'ETP avec des patients
<b>Objectifs pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exprimer les difficultés rencontrées dans sa pratique quotidienne d'animation de groupes en éducation thérapeutique afin d'y apporter des réponses plurielles et individualisées.</li> <li>• Découvrir des outils utiles dans les ateliers d'éducation thérapeutiques pour amener le patient à prendre conscience de son comportement alimentaire et de sa perception corporelle</li> <li>• Réaliser des outils pour aborder l'éducation thérapeutique avec les groupes de patients en demande</li> <li>• Réaliser des outils d'évaluation</li> </ul>
<b>Compétences visées</b>	Acquisition de compétences/éléments de connaissances fondamentales Analyse de la pratique professionnelle
<b>Contenus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Finalité, but, objectifs généraux, objectifs opératoires, moyens et évaluation d'un outil d'éducation thérapeutique</li> <li>• Création d'outils pour accompagner le patient individuel ou dans un groupe dans sa modification de comportement, dans sa conscientisation et dans l'évolution de son image corporelle</li> <li>• Méthodes d'animation (présentation croisée, brainstorming, métaplan, Philip 6/6, Delphe, Blason, 4 coins, découpage collage, photolangage, dégustation)</li> <li>• Les outils d'évaluation : auto évaluation, questionnaires, Vrai/Faux, QCM</li> <li>• Les évaluations graphiques : étoile, cible</li> </ul>
<b>Moyens pédagogiques et techniques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adaptation du contenu en fonction des attentes des stagiaires</li> <li>• Echanges, discussions, apports théoriques.</li> <li>• Mise en situation, études de cas.</li> <li>• Utilisation du professionnalisme de chacun.</li> </ul>
<b>Livrables</b>	Remise d'un livret pédagogique Attestation de présence
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyse de sa pratique professionnelle au travers d'études de cas réels amenés par les stagiaires et favorisant une posture réflexive avec suivi d'indicateurs.</li> <li>• Evaluation des connaissances</li> <li>• Identification d'axes d'amélioration individuels</li> <li>• Bilan de la formation</li> </ul>
<b>Durée/Horaires</b>	2 jours de 7 heures soit 14h 9h/12h30 et 13h30/17h
<b>Coût</b>	500 euros
<b>Lieu et calendrier</b>	Présence obligatoire – Paris – 27 et 28 Juin 2019
<b>Animatrices</b>	Béatrice CARRAZ <a href="mailto:beatrice.carraz@diademia.org">beatrice.carraz@diademia.org</a> Véronique LEMAITRE <a href="mailto:veronique.lemaitre@diademia.org">veronique.lemaitre@diademia.org</a> Diététiciennes nutritionnistes titulaires d'un Diplôme Universitaire d'ETP

## PROGRAMME DETAILLE de la FORMATION

### **donné à titre indicatif**

Le contenu de chaque formation est susceptible d'être légèrement modifié en fonction des attentes des stagiaires

#### Jour 1 : 9h00-12h30/13h30-17h00

Etape 1	Acquisition de compétences et connaissances fondamentales
9h00-9h30	Accueil, présentation, Recueil des attentes des stagiaires afin d'adapter le contenu de la formation
9h30-10h30	Partage et échanges d'expériences dans l'animation d'ateliers d'ETP
10h30-12h30	Concepts clé de l'ETP et découverte des premiers outils pour favoriser l'expression
12h30-13h30	Se restaurer
Etape 2	Analyse de pratiques professionnelles
13h30-15h00	Découverte d'outils pour se positionner et établir un consensus
15h00-16h30	L'évaluation en ETP
16h30-17h00	Echanges et évaluation de la journée

#### Jour 2 : 9h00-12h30/13h30-17h00

Etape 3	Accompagnement du professionnel dans la mise en pratique
9h00-10h30	L'évaluation en ETP (suite)
10h30-12h30	Concevoir un atelier - mises en situation
12h30-13h30	Se restaurer
13h30-16h30	Découverte d'outils pour produire et pour synthétiser
16h30-17h00	Evaluation des connaissances Identification d'axes individuels d'amélioration Bilan de la formation