

Le trouble alimentaire pédiatrique (TAP)

Pascale GREVESSE
Master en logopédie



Objectifs de la formation

La formation s'articule autour de 3 axes :

- ❖ Jour 1 : Les bases théoriques sont décrites à la lumière de données récentes de la littérature (Développement alimentaire, diversification alimentaire, définition du TAP et de ses composantes, TAP et handicaps, etc).
- ❖ Jour 2 : L'évaluation balise les principes d'une évaluation indirecte et directe du TAP, en passant en revue quelques échelles existantes mais également un protocole d'évaluation du TAP développé récemment par la formatrice et en cours de validation ainsi qu'une anamnèse alimentaire.
- ❖ Jours 3 et 4 : La prise en charge aborde notamment les recommandations de bonne pratique, l'intervention précoce, comportementale et sensori-motrice, les adaptations, les stratégies d'alimentation, les principes de l'accompagnement parental, la téléthérapie. Des protocoles d'intervention seront détaillés et expérimentés.
- ❖ Au terme de la formation, le participant sera capable de comprendre ce qu'est un TAP, de mener une évaluation du TAP et de construire un plan de traitement.

Méthodologie

La formation alterne des présentations de type power point, l'analyse de vidéos, des exercices individuels ou en groupe, des mises en situation, des discussions de cas et la manipulation de matériel. Les notes de formation, articles et références scientifiques et cliniques sont mis à la disposition des participants.

Infos pratiques

Dates : mardi 21/09/21, mercredi 22/09/21, mardi 19/10/21, mercredi 20/10/21

Horaire : De 9h00 à 17h00

Lieu : au Centre Be Good à Namur

Public cible : Logopèdes/orthophonistes

Tarif : 450 euros

Ce montant comprend la mise à disposition des notes de formation et les pauses-café. La réception du paiement valide l'inscription. Le nombre de places est limité.

La formation sera annulée si un nombre minimum de participants n'est pas atteint et si l'évolution de la situation sanitaire liée au COVID l'exige.

Renseignements et inscriptions :

Val.lefevere@live.be