

Date :

1^{er} RDV individuel : Diagnostique et objectifs diététiques

Recueil de données

Nom :

Prénom :

Age :

Poids

IMC :

Conditions de vie :

Qui fait les courses : lui-même : conjoint : auxiliaire de vie : autre :

Qui fait la cuisine : lui-même : conjoint : auxiliaire de vie : Portage de repas :

A déjà eu des conseils alimentaires par : et applique « selon le patient » le régime

diabétique : oui - non

Repas pris à l'extérieur : jamais, parfois en famille, restaurant, vacances ...

Et sait gérer ses situations :

Sait quoi faire en cas d'hypoglycémie :

Explique les raisons du régime diabétique et les risques de complication d'un diabète mal équilibré :

Attente - motivation :

Evaluation des connaissances des aliments (à l'aide d'un questionnaire)

Cite les aliments à sucre complexes (dits « lent ») et les aliments à sucre simples (dits « rapides ») :

Connait les principales équivalences :

Associe les légumes verts (ou les fibres) aux féculents :

Evaluation des consommations alimentaires après enquête alimentaire

% de glucides simples : % de lipides :

Prescription diététique :

Régime diabétique à : Calories

Objectifs diététiques :

1. Atelier « alimentation au quotidien »

- ⇒ Connaître les aliments
- Découverte des groupes d'aliments glucidiques
- Repérage des aliments à index glycémique bas
- Sélectionner les matières grasses
- ⇒ Composition de repas équilibrés (à partir d'aliments factices)
- ⇒ Savoir lire les étiquettes et les interpréter
- ⇒ Gérer une hypoglycémie

2. Atelier « gérer une situation particulière »

- ⇒ Savoir choisir un menu au restaurant, à l'aide d'une carte menus
- ⇒ Repas à emporter, pique nique
- ⇒ Idée et recettes de menus festifs

3. Autre attente diététique du patient :

⇒

