

Nom du patient :


Date :

Nom du professionnel :

Service :

### Analyse du contexte « alimentaire »

(Éléments à explorer au cours de l'entretien et à prendre en compte pour personnaliser les conseils)

<p>Situation familiale :</p> <p>Nbre de personnes à table (adulte, enfants)          Matin : /Midi : /Soir :</p>	<p>Moyens de transport utilisés :</p>	<p>Magasins à proximité ou accessibles :</p> <p>Habitudes d'achats /commerces</p> <p>Croyances et/ou recours au Hard discount :</p>
<p>Difficultés exprimées :</p>	<p>Budget alimentaire approximatif par semaine par personne:  <i>(proposer si besoin la fiche budget)</i></p>	<p>Équipement cuisine (réfrig , congel, four, plaque cuisson, micro onde ...)</p>
<p>Lien fait entre pathologie et alimentation :</p> <p>Degré d'importance accordée à l'alimentation (aspect santé)</p> <p><u>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10</u></p>		<p>Qui fait les courses ?</p> <p>Fréquence des courses ?</p> <p>Temps consacré aux courses :</p>
<p>Repas pris en collectivité ?</p> <p>Rythme ?</p> <p>Choix possible dans les plats ?</p>	<p>Qui cuisine ?</p> <p>A quel rythme ?</p> <p>Temps pour cuisiner ?</p>	<p>Elaboration de menus ? <i>(Proposer JA)</i></p> <p>Liste de courses ?</p>
<p>Groupes ou aliments appréciés par le patient (Habitudes culturelles)</p> <p>Par les autres membres du foyer (contraintes alimentaires / autres membres du foyer ?)</p>	<p>Savoir faire culinaire :</p> <p>Plaisir à cuisiner / à manger</p> <p>Repas à l'extérieur :</p> <p>Repas festifs (fréquence) :</p>	<p>Accès aux info/alimentation :          Connaissances :</p> <p>Lecture des étiquettes :</p> <p>Croyances sur les aliments :</p>

**Remarques / Compléments :**

Relais et/ou suivi par un travailleur social ? :

**Priorité dégagée en fin d'entretien :**

**Ce qui a été convenu pour la suite :**