

Objectifs

- ✓ 1 • Être capable d'élaborer des menus adaptés aux besoins spécifiques de la personne âgée
- ✓ 2 • Préparer des repas de qualité dans les conditions d'hygiène adaptées

Le programme

Jour 1

Rappels de base sur les besoins et l'équilibre alimentaire**Connaissance des problèmes nutritionnels liés au vieillissement**

- ✓ Connaissance des problèmes nutritionnels liés au vieillissement
- ✓ Altération des capacités digestives
- ✓ Altération du goût
- ✓ Altération de la tolérance au glucose
- ✓ Déshydratation
- ✓ Fonte musculaire
- ✓ Ostéoporose

Étude des besoins nutritionnels spécifiques de la personne âgée

- ✓ Les besoins en eau
- ✓ Les besoins en énergie
- ✓ Les macronutriments : glucides, lipides, protéines
- ✓ Les micronutriments : sels minéraux, vitamines

Jour 2

Proposition de solutions pour élaborer une alimentation équilibrée, diversifiée et redonner le goût de manger aux personnes

- ✓ Critères de choix des aliments
- ✓ Organisation de la répartition des repas
- ✓ Composition des repas : petit-déjeuner, déjeuner et dîner (entrée, plat protidique, féculents et légumes, fromages et produits laitiers)

Exemples de menus adaptés aux personnes âgées

- ✓ Techniques de conservation des aliments, de maintien ou de remise à température

- ✔ Réalisations pratiques adaptées aux différents publics rencontrés en respectant les conditions d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie

Mise à jour : 17/10/2022

Modalités de la formation

INTER

Sur l'un de nos sites de formation : Brest, Châteaulin ou Quimper.

Tarif : 420 €

Délais d'accès : inscriptions à réaliser au plus tard 15 jours avant le démarrage de la formation

Les locaux de l'AREP 29 sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

INTRA / SUR MESURE

Dans vos locaux ou le lieu de votre choix. Pour toute demande, prenez contact avec nous.

Délais d'accès : Le délai d'accès moyen entre la date de validation de la proposition de l'AREP 29 et le démarrage de la formation est d'un mois minimum

Informations pratiques

Dates & Lieux

Formation INTRA uniquement - Nous consulter

Durée de la formation

14 heures - 2 jours

Public

Personnel d'aide et de soin, à domicile ou en structure médico-sociale
Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Prérequis

Aucun prérequis spécifique

Evaluation

- ✔ Évaluation des objectifs (1-2):
 - ✔ QCM, mise en pratique et analyse avec le formateur
- ✔ Questionnaire de préformation
- ✔ Questionnaire de satisfaction

Validation

- ✔ Attestation de formation professionnelle

Financement

- ✔ Plan de développement des compétences : possibilité de prise en charge par votre OPCO

Tarif

420 €

Modalités pédagogiques

- ✔ Apports théoriques et applications pratiques
- ✔ Échanges d'expériences tout au long de la formation
- ✔ Analyse des pratiques
- ✔ Modalités pédagogiques adaptées aux personnes en situation de handicap

Moyens Techniques

- ✔ Salle de formation
- ✔ Diaporama
- ✔ Vidéoprojecteur
- ✔ Support de formation remis au stagiaire
- ✔ Moyens techniques adaptés aux personnes en situation de handicap

Encadrement

- ✔ Formation animée par une diététicienne