

« L'Alimentation »

Savoir, savoir-être et savoir-faire indispensables pour préserver l'alimentation d'une personne fragilisée

2 journées

Description brève des objectifs

A l'issue de ces journées de formation, les stagiaires acquerront les notions suivantes :

- Une alimentation équilibrée induit le choix des nutriments
- Une alimentation couvrant les besoins nutritionnels en fonction de l'âge
- Une alimentation adaptée et sécurisée pour la personne à domicile
- La gestion des textures modifiées : quand, comment ?

Public concerné

Toute personne concernée par la prise en charge et l'accompagnement d'une personne fragile à domicile en institution

Prérequis

Aucun prérequis n'est nécessaire.

Moyens pédagogiques

Les techniques pédagogiques proposées privilégient l'interactivité au sein du groupe. Elles favorisent l'alternance entre temps de réflexion, échanges, cas pratiques et apports théoriques.

Moyens administratifs

Feuille d'émargement du stagiaire / Feuille d'appréciation de la formation

Programme

MODULE 1

Une alimentation équilibrée induit le choix des nutriments

- ✓ La notion d'équilibre alimentaire en fonction des 5 groupes alimentaires
- ✓ Les apports attendus en fonction des 5 groupes alimentaires
- ✓ Les associations à favoriser

MODULE 2

Une alimentation couvrant les besoins nutritionnels en fonction de l'âge

- ✓ Les besoins de l'adulte et le choix des nutriments
- ✓ Les besoins de la personne âgée et le choix des nutriments

MODULE 3

Une alimentation adaptée et sécurisée pour la personne fragilisée

- ✓ Les règles de bonnes pratiques d'hygiène et sécurité alimentaires dans le choix et le transport des aliments nécessaires à la fabrication des repas
- ✓ Les règles de bonnes pratiques d'hygiène et sécurité alimentaires dans le stockage des aliments nécessaires à la fabrication des repas
- ✓ Les règles de bonnes pratiques d'hygiène et sécurité alimentaires dans la manipulation des aliments nécessaires à la fabrication des repas

MODULE 4

La gestion des textures modifiées : quand, comment?

- ✓ Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire de l'alimentation liquide /mixée /avec morceaux/ normale de la personne âgée

Evaluation

L'évaluation des acquisitions des compétences des stagiaires est réalisée en continue et par le formateur.

Formateur(s)

Expert de la restauration du secteur sanitaire et social, grande expérience gérontologique.

Prix

Voir dans la convention de formation.

(*) Pas de TVA applicable aux journées de formation Programme établi par la société CQS. Marlène Renaud, responsable pédagogique.