



PROGRAMME DE FORMATION : ALIMENTATION ET DENUTRITION



LES PRÉ-REQUIS

- Savoir lire, écrire et parler en langue française



MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Ateliers de recherche
- Analyse des pratiques professionnelles
- Apports théoriques
- Test écrit d'évaluation des acquis



MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

- Mise en situation professionnelle
- Test écrit



LE PUBLIC CONCERNE

- Salariés intervenant auprès de particuliers pour l'accompagnement des personnes âgées



LE PROFIL DES INTERVENANTS

- Formateurs spécialisés sur le métier d'aide à domicile



PARTICIPANTS

- Groupe de 8 à 10 personnes

OBJECTIFS

- Accompagner les personnes âgées vivants à domicile dans leur alimentation et ainsi prévenir la dénutrition
- Identifier les caractéristiques de l'équilibre alimentaire pour une personne âgée ou handicapées
- Connaître les allergies et intolérances alimentaires
- Créer des menus équilibrés pour une personne âgée
- Tenir compte des goûts, des habitudes de vie et des habitudes alimentaires de la personne aidée
- Connaissance des techniques et adaptations pour l'accompagnement aux repas (Diabète, Cholestérol, Parkinson, troubles de la déglutition ...)
- Identifier les caractéristiques de la dénutrition
- Prendre en charge une personne atteinte de dénutrition à domicile
- Analyser ses pratiques professionnelles

PROGRAMME

- Notions de besoins nutritionnels
- Rôle des macronutriments et micronutriments
- Notions d'équilibre alimentaires
- Pyramide alimentaire
- Régimes alimentaires
- Allergies et intolérances alimentaires
- Menus équilibrés en fonction de la personne âgée
- Prendre en compte les goûts, les habitudes de vie et les habitudes alimentaires de la personne aidée
- Notions de dénutrition
- Prise en charge ADVF à domicile
- Analyse des pratiques professionnelles

LES INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

- Durée : 7 heures
- Sanction : Remise d'une attestation de formation

LE LIEU DE FORMATION

Centre de formation en présentiel

LE TARIF

Sur demande