



LIEU DE LA FORMATION

DANS VOTRE STRUCTURE OU DANS NOS
LOCAUX

PUBLIC CONCERNÉ

Pour toute personne travaillant
en contact avec les enfants ou
l'adulte sur des tâches
professionnelles en lien avec la
nutrition.

PRÉ-REQUIS

Aucun

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Durée préconisée : 3 jours soit 21
heures dont 1 jour de mise en
pratique sur plateau technique
Les dates sont à définir selon nos
plannings respectifs.
Formation proposée en Intra
entreprise

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Plan de développement des
compétences

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Identifier les besoins nutritionnels en fonction des publics accueillis
Connaître les recommandations relatives aux besoins alimentaires de chaque
population
Identifier les troubles alimentaires et troubles du comportement alimentaire
Prévenir la malnutrition, la dénutrition et leurs conséquences
Savoir adapter l'alimentation en cas de problèmes de poids, de diabète, de
troubles lipidiques avec une alimentation moins riches en sel, en sucre et en
graisse
Adapter l'alimentation aux problèmes de reflux, de transit, de mastication, de
déglutition
Développer des textures de repas adaptées
Développer une attention collective et pluridisciplinaire concernant la nutrition
Identifier le rôle des aidants pendant le repas
Faire du repas un moment de plaisir : environnement, qualités organoleptiques
Concevoir des activités alimentaires à vocation éducative

CONTENU DE LA FORMATION

Alimentation et apports nutritionnels

Alimentation équilibrée, mise à jour des recommandations
Besoins et apports nutritionnels de l'enfant et adolescent
Actions en cas de refus alimentaires
Modifications physiologiques du vieillissement
Besoins et apports nutritionnels de la personne âgée
Rôles de l'aidant / accompagnant

Les différents troubles alimentaires

Savoir identifier les différents troubles : troubles alimentaires pédiatriques,
dénutrition, malnutrition, troubles de la déglutition et fausses routes, du transit
Alimentation adaptée aux différents troubles / particularités
Alimentation adaptée en cas d'allergie et d'intolérance
Faire du repas un moment convivial

Mise en pratique

Techniques culinaires adaptées à certaines particularités : pauvre en graisses, en
sucres, en sel
Techniques culinaires textures modifiées : gélification / enrichissement
Dégustation / Analyse de CNO (complément nutritionnel oraux)

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Fabienne MARTENS
Conseillère en Formation
continue
fabienne.martens@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 71 70 71 07

Sylvie BOVEIL
Assistante de formation
sylvie.boveil@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 24 22 19 67



ALIMENTATION, SANTÉ & BIEN-ÊTRE EN INSTITUTION



CONDITIONS DE FORMATION

Apports didactiques permettant de nourrir les échanges et la réflexion du groupe de participants avec remise de documents et d'outils
Analyses basées sur des supports et sur des situations vécues par les participants ou apportées par l'intervenante : études de cas
Formation participative et très interactive favorisant les échanges entre participants et intervenant basée sur l'aller-retour entre théorie et pratique professionnelle
Réflexion sur la construction d'une démarche collective à faire partager dans son établissement
Mise en œuvre d'une activité alimentaire à vocation éducative sur un plateau technique équipé a minima d'un four, d'une cuisinière, d'ustensiles ordinaires (saladiers, batteur, casseroles, plats...)

PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs experts dans le domaine de l'alimentation, diplômés en diététique et nutrition.

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Fabienne MARTENS
Conseillère en Formation
continue
fabienne.martens@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 71 70 71 07

Sylvie BOVEIL
Assistante de formation
sylvie.boveil@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 24 22 19 67