



AGRICULTURE

BÂTIMENT
TRAVAUX PUBLICS,
PERFORMANCE
ÉNERGETIQUE

INDUSTRIE

SANTÉ / SOCIAL

TERTIAIRE

HOTELLERIE
RESTAURATION
TOURISME

FORMATIONS
GÉNÉRALES, SOCLE
/ CLEA

ACCOMPAGNEMENT ET
DÉVELOPPEMENT
PERSONNEL

PREVENTION /
SÉCURITÉ

TRANSPORT /
LOGISTIQUE

NUMÉRIQUE /
AUDIOVISUEL

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Identifier les facteurs physiologiques, relationnels et affectifs conditionnant l'alimentation des personnes âgées
- Concevoir des menus et régimes adaptés pour des personnes âgées
- Communiquer avec la personne âgée sur l'équilibre alimentaire

CONTENU DE LA FORMATION

1. La vieillesse et l'alimentation

- Caractéristiques psycho-affectives, physiologiques et sociologiques du vieillissement
- Effets du vieillissement « normal » ou « pathologique » sur la fonction « alimentation » et la prestation culinaire
- La place du repas pour la personne âgée en institution

2. La diététique des personnes âgées

- La population concernée et ses habitudes régionales
- Les besoins spécifiques
- Les carences et les erreurs fréquentes
- Les contraintes liées à l'âge
- Les nutriments à surveiller
- Les textures modifiées, une véritable prestation
- Régimes et grand âge : faut-il être strict ?
- Lutte contre la dénutrition

3. Repas et services adaptés à la personne âgée

Durée : 3 jours

PUBLIC CONCERNÉ

- Intervenant à domicile
- Cuisinier, Aide-cuisinier
- Personnel soignant

PRÉ-REQUIS

- Aucun pré-requis

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Plan de développement des compétences

PRIX DE LA FORMATION

3300€

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DE DORDOGNE

Sophie FERRAGGI
Conseillère en Formation
Professionnelle
sophie.ferraggi@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 75 02
06 30 52 75 43

Alexandra SALON
Assistante commerciale
pole.commercialisation24@greta-
cfa-aquitaine.fr
05 53 02 17 69 / 06 30 52 77
49