



AGRICULTURE

BÂTIMENT  
TRAVAUX PUBLICS,  
PERFORMANCE  
ÉNERGETIQUE

INDUSTRIE

SANTÉ / SOCIAL

TERTIAIRE

HOTELLERIE  
RESTAURATION  
TOURISME

FORMATIONS  
GÉNÉRALES, SOCLE  
/ CLÉA

ACCOMPAGNEMENT ET  
DÉVELOPPEMENT  
PERSONNEL

PRÉVENTION /  
SÉCURITÉ

TRANSPORT /  
LOGISTIQUE

NUMÉRIQUE /  
AUDIOVISUEL

## PUBLIC CONCERNÉ

- o Cuisinier, Aide-cuisinier
- o Personnel soignant

## PRÉ-REQUIS

- o 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

950€

## 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

## VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DU LOT-ET-GARONNE

Hélène BOURSINHAC  
Conseillère en Formation  
Continue  
agence-marmande@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
06 33 47 69 70