



AGRICULTURE

BÂTIMENT
TRAVAUX PUBLICS,
PERFORMANCE
ÉNERGETIQUE

INDUSTRIE

SANTÉ / SOCIAL

TERTIAIRE

HOTELLERIE
RESTAURATION
TOURISME

FORMATIONS
GÉNÉRALES, SOCLE
/ CLEA

ACCOMPAGNEMENT ET
DÉVELOPPEMENT
PERSONNEL

PRÉVENTION /
SÉCURITÉ

TRANSPORT /
LOGISTIQUE

NUMÉRIQUE /
AUDIOVISUEL

PUBLIC CONCERNÉ

o

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

2200€

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre les besoins, comportements et troubles alimentaires des personnes âgées
- Reconnaître les signes de dénutrition et déshydratation
- Réagir de façon adaptée aux différents troubles liés à l'alimentation
- Adopter les attitudes et comportements favorisant le respect, la convivialité, la qualité du service
- Faire du repas un temps « plaisir ».

CONTENU DE LA FORMATION

1. Alimentation des personnes âgées

- Les besoins nutritionnels des personnes âgées
- Le vieillissement physiologique et l'impact sur la nutrition (appareil digestif, métabolisme, goût, habitudes alimentaires)
- Les pathologies particulières (diabète, Alzheimer,...) et leurs conséquences sur la nutrition et le rôle de la nutrition sur les pathologies liées à l'âge
- La dénutrition et la déshydratation : les risques
- Les troubles du comportement alimentaire
- Les attentes des personnes âgées par rapport aux repas, la relation à la nourriture et au repas.

2. L'accompagnement dans la prise des repas

- L'observation, la surveillance de la prise alimentaire, l'évaluation des troubles ou risques, la transmission des informations
- La qualité du service : faire du repas un instant plaisir
- L'importance de la présentation, du service, de la posture
- L'accompagnement du repas : tenue, langage, gestes, attitude, savoir-faire, patience, réconfort, stimulation.
- L'importance et les enjeux du temps de repas : impact du repas sur l'autonomie, attitudes face aux troubles du comportement liés à l'alimentation.

3. L'hygiène alimentaire et les risques

- Principales intoxications
- Agents microbiens alimentaires
- Source et vecteurs de contamination
- Les règles d'hygiène (hygiène individuelle et lavage des mains, débarrassage et gestion des restes d'aliments, nettoyage de la salle, gestions de la vaisselle...)

4. Le service

- Les techniques propres au service à l'assiette (dans le respect de la spécificité du bénéficiaire) : comment servir une assiette qui « donne envie »

Durée : 2 jours

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

David POTTER
Coordonnateur Pôle Santé 24
pole.sante24@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 75 02