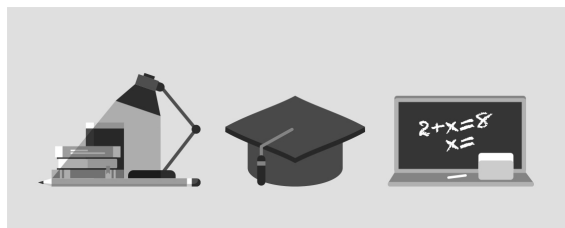




NUTRITION ET ALIMENTATION DE LA PERSONNE ÂGÉE



LIEU DE LA FORMATION

AGENCE DE DAX

PUBLIC CONCERNÉ

Personnel intervenant dans
l'environnement de la personne
âgée en institution
Soignant
ASH, cuisinier en EHPAD

PRÉ-REQUIS

Aucun

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Formation en intra entreprise
Durée : 2 jours
Tarif : nous consulter

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- Plan de développement des compétences

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Cibler les besoins nutritionnels et les attentes des résidents
- Concevoir un plan alimentaire en autonomie
- Proposer une diversité de menus avec des objectifs économiques et nutritionnels

CONTENU DE LA FORMATION

- La personne âgée : la fonction digestive et les fonctions sensorielles
- L'environnement du repas
 - Définition des qualités d'un aliment
 - La triangulaire du repas
 - le consommateur : sa disponibilité, ses goûts
 - l'environnement : la salle, le personnel
 - les produits : qualités organoleptiques du produit, les associations
 - l'importance du respect de la liaison chaude et liaison froid
 - la distribution : horaire et durée
 - la communication autour du repas : questionnement direct, enquête de satisfaction,...
- L'équilibre alimentaire
 - L'appareil digestif
 - La perception par les 5 sens
 - Les besoins nutritionnels
 - Les aliments et les groupes d'aliments
 - justifier la présence de tel aliment pour un repas
 - savoir proposer des équivalences qualitatives et quantitatives
 - Les procédés de transformation des aliments
 - influence sur la texture
 - goût et digestibilité
 - La diversité des préparations, intérêts nutritionnels et gustatifs
 - déclinaison de recettes à partir de quelques matières premières de base
 - recherche d'aromatisations
 - recherche d'accompagnements
- Développement du plan alimentaire
 - Harmonie des groupes alimentaires
 - équilibre alimentaire
 - méthodologie de conception du plan
 - application (développer une semaine de menus)
 - les régimes alimentaires classiques
 - Le repas comme outil d'observation et acte de soin

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Attestation de formation

PROFIL DES INTERVENANTS

Équipe pédagogique spécialisée
Diététicien

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DES LANDES

Myriam DHAILLY
Conseillère en Formation
Professionnelle
myriam.dhailly@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 58 05 65 65
05 58 05 65 64

PLUS D'INFORMATIONS SUR WWW.GRETA-CFA-AQUITAINE.FR