



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 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

- Comprendre les enjeux du rituel culinaire.
- Connaître les conséquences du vieillissement sur la gustation
- Identifier l'impact d'un état démentiel sur la perception du temps du repas.
- Maîtriser les éléments essentiels d'un repas thérapeutique.
- Accompagner les soignants dans la mise en œuvre de cette démarche.

## CONTENU DE LA FORMATION

1. **Les conséquences d'une démence sur la perception du repas**
2. **Prise de conscience de la richesse des rituels du repas**
3. **Comprendre les principes du repas thérapeutique**
4. **Les éléments contextuels d'un repas thérapeutique**
5. **La place et le rôle des soignants durant un repas thérapeutique**
6. **Les éléments essentiels d'un repas thérapeutique en EHPAD**

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