



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

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

PUBLIC CONCERNÉ

- 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

950€

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