

## PUBLIC

Cuisinier, agent de restauration,  
ASH, infirmière....

## TARIF

1250 HT par journée de formation

## DUREE

1 journée / 7h

## LIEU & DATES

Intra entreprise

Dates sur demande prévoir un délai  
d'organisation de 6 semaines en fonction  
des disponibilités du formateur

## RENSEIGNEMENTS

### COMPLEMENTAIRES

01 44 86 01 00

[contact@resideal-sante.com](mailto:contact@resideal-sante.com)

[www.resideal-sante.com](http://www.resideal-sante.com)

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apport théorique et pratique
- Interaction permanente entre le formateur et les participants

## MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Mises en situation
- Evaluation à chaud
- Evaluation des pratiques professionnelles

Une attestation de présence est remise à chacun  
des participants en fin de stage.

L'analyse des évaluations du stage est disponible  
sur demande.

## Adaptation des textures et régimes spécifiques

### OBJECTIFS

- Connaître les principales pathologies liées à l'âge qui nécessitent une adaptation de l'alimentation
- Savoir quelle texture utiliser selon la pathologie
- Identifier les aliments autorisés ou non selon le cas

### PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

- 1/ Détail des pathologies
- 2/ Les textures modifiées
- 3/ Régimes : aliments autorisés et interdits
- 4/ Exemple : cas pratique
- 5/ Questions / Réponses