

PUBLIC

Cuisinier(e), agent de restauration, ASH, infirmière....

TARIF

1250 HT par journée de formation

DUREE

½ journée / 4h

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
ccontact@resideal-sante.com
www.resideal-sante.com

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apport théorique et pratique
- Interaction permanente entre le formateur et les participants
- Mise en situation
- Quizz

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.

Nutrition de la personne âgée

OBJECTIFS

- Connaître les besoins nutritionnels des personnes âgées et savoir quels aliments privilégier
- Savoir adapter son discours et la présentation de l'assiette pour inciter le résident à manger

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

- 1/ Les besoins nutritionnels selon l'âge
- 2/ La composition des différents repas en EHPAD
- 3/ Idées reçues
- 4/ Questions / Réponses