

PUBLIC

Personnel soignant, personnel hôtelier, personnel de cuisine

TARIF

1250 HT par journée de formation

DUREE

2 jours consécutifs / 14h

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
www.resideal-sante.com

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Exposés avec vidéo projection, films
- Echanges d'expériences, exercices en sous- groupes. • Manipulation de cartes d'aliments • Dégustations • Etude de cas

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.

L'Alimentation et hydratation 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

- Le temps du repas
- L'équilibre alimentaire Aliments -Nutriments- fréquences de consommation
- L'équilibre des repas et de la journée
- Plan alimentaire et menus
- Les besoins énergétiques de la personne âgée
- Les « limites » du régime chez la personne âgée
- L'anorexie
- Le refus alimentaire : sa signification
- Les pathologies et troubles nutritionnels les plus rencontrés : La dénutrition -Les textures modifiées -Les troubles de la déglutition -La déshydratation
- Nutrition et démence de type Alzheimer
- Conclusion et évaluation du stage