

OBJECTIFS

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

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

- | | |
|--|---|
| <p>1/ Le temps du repas</p> <p>2/ L'équilibre alimentaire Aliments -Nutriments- fréquences de consommation</p> <p>3/ L'équilibre des repas et de la journée</p> <p>4/ Plan alimentaire et menus</p> <p>5/ Les besoins énergétiques de la personne âgée</p> | <p>6/ Les « limites » du régime chez la personne âgée</p> <p>7/ L'anorexie</p> <p>8/ Le refus alimentaire : sa signification</p> <p>9/ Les pathologies et troubles nutritionnels les plus rencontrés : La dénutrition -Les textures modifiées -Les troubles de la déglutition -La déshydratation</p> <p>10/ Nutrition et démence de type Alzheimer</p> <p>11/ Conclusion et évaluation du stage</p> |
|--|---|

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

PREREQUIS : Aucun

DUREE : 2 jours soit 14 heures

LIEU & DATES : Intra entreprise

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

TARIF : 1250 euros HT par jour

MODALITES D'ACCES : Si vous souhaitez vous inscrire à cette formation, merci de compléter le formulaire de contact sur notre site internet www.resideal-sante.com ou nous appeler au 06 64 22 84 83

MOYEN PEDAGOGIQUE

- Apports théoriques et pratiques
- Analyse des situations vécues ou possibles
- Mise en pratique

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Questionnaire d'évaluation à l'entrée en formation
- Questionnaire d'évaluation des acquis
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction