

L'ALIMENTATION DE LA PERSONNE ÂGÉE



REF : QV03 - **En présentiel**



Durée	Effectif	Lieu
7 H	5 à 10 personnes maximum (par session)	IP2S : 1 rue du Nouveau Bêle à Carquefou Intra

OBJECTIF(S)

Identifier les spécificités du troisième âge. Connaître les bases de l'équilibre alimentaire. Adapter les menus aux besoins de la personne âgée avec ou sans pathologie. Eviter la dénutrition de la personne âgée. Mettre en application les règles d'hygiène. Travailler la présentation des repas pour donner envie à la personne âgée de manger..

PUBLIC & PRE-REQUIS

Professionnel intervenant auprès de personnes âgées
Pré-requis : aucun

PROGRAMME DE FORMATION

Alimentation et personne âgée

Les représentations alimentaires et les facteurs influençant le comportement et les habitudes alimentaires chez la personne âgée

Les besoins nutritionnels spécifiques de la personne âgée

Les besoins nutritionnels : quantitatif, qualitatif
Les bases de l'équilibre alimentaire
La réalisation de menus équilibrés
Les risques nutritionnels et les carences
La place des régimes alimentaires

La préparation des repas

Les règles d'hygiène lors de la préparation des repas
La présentation des plats.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES,

Notre méthode pédagogique se base sur les attentes, les besoins et le vécu des participants. L'expression et la réflexion sont favorisées. Celles-ci sont alternées par des apports théoriques et des exercices guidés. Méthodes actives – Etudes de cas.

Validation de la formation par une attestation de formation

Remise d'un support pédagogique pour chaque stagiaire

INTERVENANT(S)

Formatrice dans le sanitaire et social/service à la personne

MODALITES PEDAGOGIQUES

Une évaluation formative au démarrage et en fin de formation : Quiz, CROC

VALIDATION DES ACQUIS ET DOCUMENTS DELIVRES A L'ISSUE DE LA FORMATION

Les stagiaires seront évalués par le formateur tout au long de la formation
Contrôle des résultats : Quiz ou Croc
Une attestation de réalisation de la formation est remise à chaque stagiaire.

MODALITE(S) DE SUIVI

Feuille d'émargement à signer par ½ journée et à chaque cours
Evaluation



DATES DE FORMATION

Formation programmée en fonction du commanditaire, et de ses impératifs organisationnels et effectifs prévus - Nous consulter



INSCRIPTION

Via le bulletin d'inscription



Pour tous renseignements ou demande de devis,

Tél : 02.51.12.21.10 ou 06.10.83.40.68

Mail : ip2sformation@orange.fr



TARIF

Tarif individuel : 150 €

Tarif groupe : 1 250 €

Financement : employeur, OPCO des branches professionnelles, personnel

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP



Pratique : nos programmes sont adaptables selon le handicap – nous consulter
Certains handicaps nécessitent la présence d'un accompagnateur – nous consulter pour l'option tarifaire

Mme GENDEK Muriel
référente handicap

Nous avertir en amont de la formation afin de prévoir les adaptations nécessaires