

# ACCOMPAGNER LA PERSONNE AGÉE DANS SON ALIMENTATION



## Objectifs

Professionnaliser les salariés sur leur poste de travail afin de les rendre plus efficaces et opérationnels

## Contenus

Alimentation et apports nutritionnels : Un rappel des aliments, leur rôle, les besoins alimentaires Actions en cas de refus alimentaires Modifications physiologiques du au vieillissement Besoins et apports nutritionnels de la personne âgée Rôles de l'aidant / accompagnant Les différents troubles alimentaires : Savoir identifiées les différents troubles alimentaires : dénutrition, malnutrition, troubles de la déglutition et fausses routes, du transit Alimentation adaptée aux différents troubles / particularités Alimentation adaptée en cas d'allergie et d'intolérance Faire du repas un moment convivial L'équilibre alimentaire : Équilibrer les menus Repérer les menus non équilibrés Les causes et conséquences de la malnutrition protéino-énergétique Prévenir la malnutrition protéino-énergétique

## Pré-requis

aucun

## Modalités et délais d'accès à la formation

Seuil d'ouverture : 6 participants Session possible en intra, nous contacter Parcours possible tout au long de l'année, nous consulter Proposition de formation à retourner signée Une convention de formation est établie avant le démarrage de la formation . La session peut être annulée si le nombre d'inscrits est insuffisant

## Public concerné

Salariés

## Accessible aux personnes handicapées

## Durée

- Nombre d'heures en centre : 14h
- Nombre d'heures au total : 14h

## Dates

Aucune session enregistrée à ce jour.

## Méthodes pédagogiques

Apports permettant de nourrir les échanges et la réflexion du groupe - Analyses basées sur des supports et des situations vécues par les participants - Formation participative avec une alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques - Remise de documents

## Validation

Attestation de formation

## Modalité de financement

- Plan de développement des compétences
- PRO-A

## Tarif

Prix maximum : 22 euros/h/stagiaire

Tarif donné à titre indicatif, modulable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter.

## Résultat(s)

Pas de taux récent disponible

Formation réalisée par  
GRETA Auvergne

Site de formation  
GRETA Auvergne Agence 03  
Boulevard du 8 Mai 1945  
03300 - Cusset

Contact  
Nathalie MIRANDA  
04 70 97 78 58  
nathalie.miranda1@ac-clermont.fr