

ACCOMPAGNER LA PERSONNE AGÉE DANS SON ALIMENTATION



Objectifs

Professionaliser 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 allergie et 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 établit avant le démarrage de la formation . La session peut être annulée si le nombre d'inscrits est insuffisant

Public concerné

Tout public

Durée

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

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

Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation

Validation

Attestation de formation

Modalité de financement

- Financement individuel
- Plan de développement des compétences

Tarif

Prix maximum : 22 €/heure

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

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation
GRETA AUVERGNE AGENCE 03
39 place Jules Ferry
03400 - Yzeure

Contact
Hervé COUPERIER
04 44 44 95 95
greta-auvergne.agence03@ac-clermont.fr