

SERVICE A LA PERSONNE

		L'alimentation de la personne âgée				
Public	Durée	Horaire	Modalités	Participants	Coût	
Aide à domicile, AVS	14h – 2 jours	9h00 – 12h30 13h30 - 17h00	Présentiel	5 / 12	Tarif (à partir de) : 20 € /heure Prise en charge possible : Pôle Emploi et OPCO	

Lieu : Au choix en fonction de vos besoins :

- Dans les locaux de Cèze formation – 27 rue de la république, 30500 St Ambroix
- Dans vos locaux
- En salle de formation que nous nous occupons de louer en fonction de votre localisation

Prérequis : Aucun

<p>Objectifs : A l'issue de cette formation, les participants seront en mesure de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborer des menus variés et équilibrés en respectant les règles d'hygiène alimentaire. - Adapter les menus en fonction des pathologies du bénéficiaire - Reconnaître les signes de dénutrition et de déshydratation - Repérer les troubles de la déglutition et proposer des alternatives 	<p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etudier les bases de l'alimentation équilibrée - Comprendre les aspects physiologiques du vieillissement impactant l'alimentation - Focus sur les troubles de la déglutition : repère et réponse adaptée - Repérer les risques de dénutrition, transmettre les informations à l'équipe pluridisciplinaire et adapter les prestations et les menus - Prévenir la déshydratation - Prendre en compte les habitudes de la personne pour garder une alimentation plaisir - Favoriser l'autonomie - Adopter les règles de base concernant la sécurité alimentaire
--	---

Moyens pédagogiques, matériels et techniques : Alternance d'exposés théoriques et d'échanges d'expériences, Méthode basée sur le principe de la maïeutique, Etudes de cas concrets, travail en sous-groupe : élaboration de menus adaptés à une situation donnée, Jeux de rôle : l'aide à la prise de repas, Mise en pratique cuisine afin de travailler les textures modifiées

Evaluation et validation : Quizz et QCM de fin de modules - **Attestation de compétences** -

Formatrice : Marie Puget – Experte SAAD

Information / Inscription : contact@cezeformation.fr

