



Défi santé nutrition



Formation PA2 : Nutrition de la personne âgée pour les cuisiniers de structure d'accueil

Objectifs :

- Connaître les besoins nutritionnels et l'équilibre alimentaire du public concerné
- Offrir une prestation alimentaire appétissante, adaptée et répondant aux besoins de ce public pour une meilleure consommation
- Connaître et savoir appliquer les recommandations du GEMRCN
- Appréhender le circuit général de prise en charge nutritionnelle des résidents et identifier ses rôles dans cette prise en charge

Programme :

- Le mécanisme du vieillissement et ses conséquences sur l'état de santé des personnes âgées
- Les besoins nutritionnels de la personne âgée bien portante et dénutrie
- Les recommandations du GEMRCN
- Les connaissances nutritionnelles des différentes gammes de produits
- L'enrichissement nutritionnel et ses intérêts
- Les textures modifiées et leurs intérêts
- Les contraintes d'hygiène spécifique aux préparations des plats à textures modifiées et enrichies
- Les techniques de dressage des mets stimulant la prise alimentaire
- Les fiches techniques recettes et leurs intérêts
- Le circuit de prise en charge nutritionnelle des résidents et ses rôles dans cette prise en charge

Moyens utilisés :

Pédagogie active basée sur l'alternance d'apports théoriques et pratiques . L'enseignement prend en compte le savoir-faire des participants et les contraintes de la pratique quotidienne.

Des **ateliers culinaires** sont proposés pour mettre en pratique les connaissances acquises durant la formation.



Public :

Groupe de 8 à 12 pers.

- Equipe de restauration

Contact :

Défi Santé Nutrition
Rue Alfred Sauvy
29480 Le Relecq-Kerhuon
contact.dsn@laposte.net
Tél : 02 98 43 99 17
Mobile : 07 60 61 97 97

Durée :

28 h
1 journée de théorie /
échange
3 journées de pratique en
cuisine

Dates et lieux :

• 7,8,9 juin et 13
septembre 2011
à Lannion (22)

• 27,28,29 septembre
et 8 novembre dans le
Morbihan (56)

**TARIF individuel
pour la
formation :**

1200 € NET