



FORMATION INTRA-ENTREPRISE

Public

Groupe de 12 personnes
Aide à domicile/auxiliaire de vie ou responsable de services

Pré-requis

Pas de pré requis

Moyens pédagogiques d'encadrement

Dietéticienne-nutritionniste
Formatrice PNNS spécialisée dans l'alimentation de la personne âgée

Durée

14 H

Dates et lieux

A définir

Accessibilité: OUI

Si vous êtes en situation de handicap, contactez-nous. Notre équipe est à votre écoute avant et pendant votre formation afin de mettre en œuvre les aménagements nécessaires pour en faciliter l'accès et le suivi.

Délai de mise en place

3 mois

Contact

Marine Mihalevich
Référente du pôle seniors et personne âgée
mmiha@defisantenutrition.fr
02 98 43 99 17
07 60 60 49 16

2100 € net

- Sans frais de vie et déplacement
- Tarif ajustable selon le lieu, le jour d'intervention et les demandes spécifiques

Défi santé nutrition

Nutrition de la personne âgée à domicile (option mise en pratique culinaire)

Objectifs pédagogiques

- Connaître les rôles de l'aide à domicile dans le soutien à domicile des personnes âgées et les caractéristiques des bénéficiaires
- Connaître le mécanisme du vieillissement et ses conséquences sur l'état de santé des personnes âgées
- Connaître les besoins nutritionnels et l'équilibre alimentaire du public cible
- Identifier ses rôles dans le soutien à domicile

Compétences visées

- Repérer les situations à risque de dénutrition et de déshydratation
- Développer des aptitudes concernant le contexte des repas et le plaisir de manger
- Planifier des menus adaptés
- Utiliser les techniques culinaires d'enrichissement et de repas mixés
- Respecter les règles d'hygiène

Programme

- J1 matin : Vieillesse et nutrition préventive : les besoins spécifiques de la personne âgée
- J1 Après-midi : Les situations à risque de dénutrition et de déshydratation et les textures modifiées
- J2 matin : Mise en pratique culinaire : enrichissements et textures modifiées
- J2 après-midi : Echanges sur les pratiques culinaires et point sur les impératifs d'hygiène et la planification des menus adaptés

Modalités pédagogiques

Pédagogie active basée sur l'alternance d'apports théoriques et pratiques (quizz, exercices, mises en situation, pratiques culinaires, échanges, discussion). L'enseignement prend en compte le savoir-faire des participants et les contraintes de la pratique quotidienne.

Moyens permettant de suivre l'exécution de l'action et d'apprécier les résultats

- Feuilles d'émargement
- Exercices
- Etude de cas

Modalités d'évaluation et de validation

- Questionnaire d'évaluation initial et final
- Questionnaire de satisfaction
- Attestation de stage pour chaque participant

✓ 95 % des stagiaires se sentent en capacité d'agir en cas de dénutrition suite à cette formation