



REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions de formation

## 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

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

### Durée

14 H

### Dates et lieux

A définir  
Accessibilité PMR

### Délai de mise en place

3 mois

### Contact

Marine Mihalevich  
Référente du pôle seniors et personne âgée  
[mmiha@defisantenutrition.fr](mailto:mmiha@defisantenutrition.fr)  
02 98 43 99 17  
07 60 60 49 16

**2100 € net**

(sans frais de vie et déplacement)

## 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'en 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