



REPUBLIQUE FRANÇAISE

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

FORMATION INTRA-ENTREPRISE

Public

Groupe de 10-12 personnes
Equipe de restauration
(cuisinier, responsable
restauration,...)

Pré-requis

Pas de pré requis

Moyens pédagogiques d'encadrement

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

Durée

7 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

02 98 43 99 17

07 60 60 49 16

1000 € net

(sans frais de vie et
déplacement)

Défi santé nutrition

Qualité nutritionnelle des repas servis en en établissement d'accueil pour personnes âgées

Objectifs pédagogiques

- Connaître les besoins nutritionnels et l'équilibre alimentaire du public concerné
- Connaître les recommandations du GRCN et de la Loi Egalim

Compétences visées

- Etre capable d'utiliser les outils du GRCN
- Savoir mettre en place des menus adaptés aux besoins des résidents et aux spécificités de leur alimentation
- Savoir mettre en place des menus en fonction des régimes alimentaires

Programme

- Les besoins nutritionnels de l'adulte et de la personne âgée bien portante, focus sur le rôle des protéines et micronutriments associés
- Le mécanisme du vieillissement et ses conséquences sur l'état de santé et l'appétit des personnes âgées
- Les rôles de la restauration au sein d'un établissement pour personnes âgées
- Le GRCN et la Loi égalim : son contenu et ses intérêts
- Les outils disponibles pour mettre en application les recommandations du GRCN
- L'équilibre des menus existants vis-à-vis des recommandations du GRCN, et proposition de mesures correctives
- Adaptation des menus en fonction des régimes alimentaires ou autre spécificités

Modalités pédagogiques

Pédagogie active basée sur l'alternance d'apports théoriques et pratiques (quizz, exercices, mises en situation, échanges, discussion). L'enseignement prend en compte le savoir-faire des participants et les contraintes de la pratique quotidienne. Les participants apporteront 6 semaines de menus de leur établissement.

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

- Feuilles d'émargement
- Exercices
- Etude de cas / menus

Modalités d'évaluation et de validation

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

✓ 80 % des stagiaires se sentent en capacité d'agir suite à cette formation