

## PUBLIC

Personnels exerçant auprès des personnes âgées\* ayant une expérience professionnelle en animation auprès d'un public senior ou qui ont suivi une formation d'animation de groupe auprès de ce public

## INTERVENANT

Formateur / Formatrice issu-e du secteur des sciences et techniques médico-sociales

## DATE ET LIEU

À définir

## DURÉE

1,5 jours  
(10,5 heures)

\*personnels soignants, aide à domicile, auxiliaire de vie sociale, aide médico-psychologique, animateurs en gérontologie...

## PROGRAMME

- Présentation générale de Vitalité et Gourmandise
- Présentation des 8 séances de Vitalité et Gourmandise
- Mise en pratique par l'animation d'une ou plusieurs séances

## PRÉREQUIS

Connaissances hygiéno-diététiques

## RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Olivier  
MULLER

## COÛT

1900 € pour un groupe de 10 personnes maximum en intra

*Hors frais du formateur.  
Nous consulter pour une formation en inter.*

Qualiopi  
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :  
- ACTIONS DE FORMATION  
- ACTIONS PERMETTANT DE FAIRE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPERIENCE (VAE)

Apave Certification  
75738 Paris  
AC-REF-003-01

## OBJECTIFS

- S'approprier le contenu des ateliers Vitalité et Gourmandise et leur déroulement pédagogique
- Comprendre les bienfaits du maintien d'une activité physique régulière et d'une alimentation adaptée sur la santé des seniors
- Concevoir un atelier Vitalité auprès de personnes âgées en fonction des besoins et des ressources disponibles
- Concevoir un atelier Gourmandise auprès de personnes âgées en fonction des besoins et des ressources disponibles
- Se sentir capable à l'issue de la formation d'animer ces ateliers

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES ET ÉVALUATION

Formation participative et interactive favorisant l'échange, qui intègre :

- Des apports théoriques sur supports visuels permettant d'actualiser ses connaissances
- Des exercices de communication, mises en situation pratiques, jeux de rôle
- Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire
- Évaluation collective et individuelle en fin de formation

**Abrapa formation** - 03 88 37 94 00 - [contact@abrapa-formation.fr](mailto:contact@abrapa-formation.fr)  
[www.abrapa-formation.fr](http://www.abrapa-formation.fr)

*Nous invitons les personnes en situation de handicap à nous contacter pour une étude de leurs besoins.*