



1,5 JOURS

10 heures 30 minutes

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

PRÉREQUIS

Connaissances hygiéno-diététiques

INTERVENANT

Formateur(trice) issu(e) du secteur des sciences et techniques médico-sociales

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Olivier MULLER

DATE ET LIEU

À définir

2000€

pour un groupe de 10 personnes maximum en intra.

Hors frais du formateur.

Nous consulter pour une formation en inter.

BON À SAVOIR

Entrées et sorties permanentes, mise en oeuvre de la formation validée dans un délai de 3 mois, date à planifier en fonction de vos disponibilités et de celles du formateur.

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

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.

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.

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, jeux de rôle et un temps dédié à l'analyse des pratiques.
- Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire.
- Évaluation collective et individuelle en fin de formation.