



2 JOURS

14 heures

PUBLIC

Aides à domicile
Aides-soignants
Aides médico-psychologiques
Auxiliaire de Vie Sociale
Auxiliaire de Vie Handicap

PRÉREQUIS

Aucun

INTERVENANT

Formateur(trice) issu(e) du secteur médico-social

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Olivier MULLER

DATE ET LIEU

À définir

2600€

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

- Acquérir et s'approprier les bases de l'alimentation de la personne âgée.
- Savoir accompagner la personne dans l'élaboration de ses repas en tenant compte de ses besoins, ses ressources et ses difficultés.

PROGRAMME

- L'alimentation et la dénutrition.
- Les groupes d'aliments et leurs caractéristiques.
- Les nutriments.
- Les points de vigilance :
 - Le poids.
 - L'alimentation.
 - L'hydratation.
 - Le niveau d'activité.
- Le bon rythme quotidien : 3 repas et un goûter.
- Les problématiques liées à l'alimentation et les conduites à tenir : les régimes alimentaires spécifiques pour les personnes souffrant de maladies.
- Les régimes alimentaires et les pathologies.
- L'élaboration des menus adaptés aux besoins spécifiques de chaque personne.
- Les règles de stockage des aliments.

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.

EN 2024



session
réalisée



taux moyen
de satisfaction



taux moyen d'atteinte
des objectifs

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au
titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Abrapa formation - 03 88 37 94 00
contact@abrapa-formation.fr
www.abrapa-formation.fr