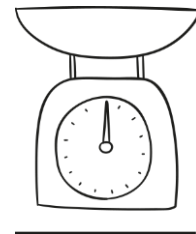


Bien manger pour bien vieillir



Durée 7 heures (1 jour)	Date Nous consulter
Lieu Au sein de votre établissement ou autre lieu	Prix 560 € HT /personne 1000 € HT : tarif groupe

Public concerné

Responsables de site, Chefs gérants(es), Cuisiniers(ères), tout personnel en relation avec les personnes âgées.

Objectifs de formation

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable d' :

- Adapter les repas des convives âgés en tenant compte des spécificités liées au vieillissement, leur situation nutritionnelle et l'environnement du repas.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Connaître les bases de l'alimentation de la personne âgée.
- Avoir des points de repère sur le vieillissement et ses conséquences sur l'alimentation.
- Connaître les besoins alimentaires liés à des situations particulières ou pathologiques.
- Connaître les différents paramètres intervenant dans l'environnement du repas en institution accueillant des personnes âgées.

Contenu

- Réflexion sur la personne âgée et ses attentes.
- Définition des besoins nutritionnels spécifiques liés au vieillissement.
- Composition et organisation des repas sur une journée.
- Notions théoriques sur les besoins alimentaires liés à des situations spécifiques.
- L'environnement du repas dans une institution accueillant des personnes âgées.

Méthodes pédagogiques

Méthode expositive et active.

Intervenant

Diététicienne, ayant une expérience dans le conseil aux établissements en restauration collective.

Modalités d'évaluation

Quizz, Questionnaire, QCM

Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour personnes en situation de handicap. Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.