

PROPOSER DES MENUS ADAPTÉS AUX PERSONNES ÂGÉES

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnels médico-sociaux
En cas de nécessité de compensation pédagogique
merci de le préciser.

PRÉ-REQUIS

Intervenir auprès de personnes âgées
et/ou en situation de handicap

FORMATEUR

Formatrice experte en nutrition de
la PA et troubles de la déglutition
Diététicienne DE



14H - 2 JOURS



400 € net par personne
Groupe : nous contacter



Maison pédagogique Dpt 31
ou sur site en intra



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES



- Connaître la spécificité des besoins nutritionnels des personnes âgées
- Concourir au maintien en bonne santé des bénéficiaires et au maintien de leur autonomie

CONTENU



- Notion d'équilibre nutritionnel
- Spirale de la dénutrition
- Besoins de la personne âgée en général
- Outils d'évaluation des besoins et envies personnalisés
- MNA® évaluation de l'état nutritionnel
- Grille de surveillance alimentaire
- Recueil des goûts et des réticences
- Evaluation des portions alimentaires
- Régimes spécifiques
- Élaboration de menus équilibrés

MODALITÉS D'ÉVALUATION



- Questionnaire en amont de la formation afin de cerner les besoins et les attentes des stagiaires
- Évaluation de la satisfaction et des acquis en cours et en fin de formation

ATOUTS DE LA FORMATION



- Formation en présentiel dans notre maison pédagogique également adaptable en distanciel
- Exercices pratiques en situation réelle

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES



- Formation pratique, mises en situation variées favorisant l'implication et la participation active des apprenants
- Temps de remédiation et d'analyses des pratiques professionnelles
- Apports théoriques ciblés