

Public concerné

AS, IDE, AES, AMP, AVS, agent de cuisine, cuisinier

Prérequis

Avoir une activité en lien avec la santé et maîtrise des savoirs de base

Durée formation

2 jours (14H)

Lieux

Intra-établissement

Inter-établissement : Colmar
Nous consulter pour nos autres sites de formation

Tarifs

Intra-établissement :
1 110 à 1 400€ / jour pour un groupe selon le lieu de formation

Inter-établissement :
220€ / participant
(repas en sus 8,50€ /participant)

Délais d'accès

Variable et inférieur à 2 mois

Modalités d'accès

Signature de la convention de formation

Intervenant

Diététicien nutritionniste
Formateur HACCP &
Restauration

Contact

03 89 21 22 55
institut-formation.continue
@diaconat-mulhouse.fr

Référent handicap
03 89 21 22 50

L'instant repas chez la personne âgée en institution

Objectifs

- Comprendre les enjeux de l'alimentation pour la personne âgée
- Les règles d'hygiène HACCP
- Comprendre et prévenir la dénutrition
- Adopter la bonne attitude lors du service à table
- Faire du repas un moment de convivialité et de plaisir, et un soin.

Contenu

- Et si manger c'était autre chose que se nourrir ?
- Comprendre la symbolique alimentaire lors des repas
- L'importance de la nutrition comme soin chez les personnes âgées
- Prévenir la dénutrition : savoir la repérer et connaître les aliments prioritaires
- Idées de recettes et plats enrichis
- Le cadre du repas et l'environnement
- Les règles d'hygiène HACCP lors de la préparation et du service à table
- Savoir-être & savoir-faire du personnel
- Comment entretenir le plaisir de manger ?
- Comment faire face aux petits appétits et au refus alimentaire

Méthodes pédagogiques

- Travail en sous-groupes
- Échanges de pratiques
- Quiz numérique
- Analyse de vidéos
- Mises en situation

Modalités d'évaluation

- Évaluation écrite des acquis de la formation et bilan oral
- Une évaluation de la satisfaction des participants sera réalisée en fin de formation
 - Quizz d'évaluation d'acquisition des compétences