



Repérer les besoins nutritionnels, les principes de l'équilibre alimentaire et les recommandations spécifiques des personnes âgées à domicile.

ALIMENTATION DE LA PERSONNE ÂGÉE A DOMICILE

Programme

1^{er} JOUR :

- Le vieillissement : définition, caractéristiques psycho-affectives
- Les besoins nutritionnels des personnes âgées, les nutriments à surveiller, l'hydratation
- La dénutrition et la malnutrition : définition, dépistage
- La prise en charge nutritionnelle et l'enrichissement de l'alimentation
- Les troubles de la déglutition
- Comment améliorer le repas quand on mange mixé ?
- Les présentations de l'assiette
- Le finger food (« manger main »)

2^{ème} JOUR :

Mise en œuvre et application pratique de l'alimentation de la personne âgée dénutrie ou à risque de dénutrition, tout en respectant les règles d'hygiène et les modes de conservation des denrées :

- Elaboration de recettes adaptées à la personne âgée : Etude des différentes textures
- Enrichissement de préparations
- Utilisation de matériel adapté
- Repas commun avec analyse organoleptique des préparations (présentations, goût, textures...)
- Jeu de rôle autour de l'aide à la prise de repas

Les stagiaires devront apporter une blouse ou tablier, avoir les cheveux attachés (ou s'ils préfèrent, porter une charlotte) et adopter les bonnes règles de conduite en cuisine pédagogique = pas de bijou, bracelet, pas de vernis, pas de faux ongles.

Compétences visées

- Repérer les effets du vieillissement sur l'alimentation
- Identifier les besoins nutritionnels spécifiques de la personne âgée
- Identifier les risques de dénutrition et déshydratation afin de mieux les prévenir
- Savoir adapter l'alimentation pour une personne dénutrie
- Mise en pratique : élaborer des recettes adaptées à la personne âgée
- Créer des repas stimulant l'appétit et permettant à la personne âgée de manger avec plaisir
- Respecter les règles d'hygiène et les modes de conservation des denrées

Méthode & outils pédagogiques

- Apports théoriques
- Explications, discussions et échanges
- Mise en pratique, cuisine pédagogique
- Jeux de rôle

Infos pratiques



Niveau d'accès nécessaire pour entrer en formation :
Professionnels travaillant à domicile : aide à domicile, accompagnant éducatif et social...

Prérequis : Aucun



Formation à :
GRENOBLE



Programme :
2 jours – 14 heures

Calendrier et Tarifs à la demande



Financement :
Dans le cadre de la formation continue

Contactez nos équipes pour plus d'informations

Intervenante : Nathalie MASSIT est diététicienne nutritionniste, spécialiste des questions de nutrition des populations et des normes d'hygiène. Consultante et formatrice, elle intervient en formation continue, dans la formation des Assistants de soins en gérontologie, ainsi que dans la formation Accompagnants éducatif et social sur le champ de la gérontologie.

Ocellia se réserve le droit de modifier les intervenants en cas d'indisponibilité.

Evaluation

Bilan oral en fin d'action.
Fiche d'évaluation remise aux participants en fin de formation.

Certification

Une attestation de formation sera remise à l'issue de la formation.

Check-list de l'inscription

Bulletin d'inscription téléchargeable sur
www.ocellia.com

Ce bulletin est à retourner complet au Service Formation Continue Ocellia Lyon, Valence ou Grenoble Echirolles.

POUR TOUTE DEMANDE DE RENSEIGNEMENT :
Grenoble Echirolles : Service Formation Continue au
04 74 09 02 08
formation-continue.grenoble@ocellia.fr

Lyon : Service Formation Continue au
04 78 64 24 09
formation-continue.lyon@ocellia.fr

Valence : Service Formation Continue au
04 75 86 23 84
formation-continue.valence@ocellia.fr



OCELLIA est un établissement signataire de la charte pour l'accueil en formation des personnes en situation de handicap. Votre parcours de formation peut faire l'objet d'aménagement. Nous proposons un accompagnement spécifique aux personnes en situation de handicap.



Espace Lyon

Le Sémaphore
20 rue de la Claire CP 320
69337 Lyon Cedex 09

04 78 83 40 88
contactlyon@ocellia.fr

Espace Grenoble Echirolles

3 avenue Victor Hugo BP 165
38432 Echirolles Cedex

04 76 09 02 08
contactgrenoble@ocellia.fr

Espace Valence

103 avenue Maurice Faure
26000 Valence

04 75 86 30 55
contactvalence@ocellia.fr

Lyon - Grenoble - Valence

www.ocellia.fr