



Alimentation de la personne âgée : concilier plaisir et santé

SUR-MESURE

Objectif de formation

Cette formation Alimentation de la personne âgée est basée sur les bienfaits du repas, moment de plaisir chaque jour, de partage et d'échange quel que soit l'âge et l'état de santé des résidents. L'objectif principal est d'améliorer ses connaissances sur les comportements et besoins alimentaires spécifiques de la personne âgée ainsi que sur la qualité nutritionnelle des repas.

Programme

La personne âgée et ses besoins alimentaires

Les représentations symboliques de l'alimentation chez la personne âgée
Les modifications physiologiques et psychologiques liées à l'âge et leurs incidences sur l'alimentation
Les aliments : les nutriments, les groupes d'aliments
Les besoins nutritionnels de la personne âgée (aspect quantitatif, qualitatif)

Le plaisir de manger - équilibre alimentaire et menus équilibrés

Les rations alimentaires et leurs composants
Les groupes d'aliments
Les équivalences quantitatives
Les besoins journaliers
Principes de l'alimentation équilibrée pour répondre aux besoins nutritionnels du sujet

Les menus

Les différents repas
Les différentes textures : adaptation pour le sujet âgé
La présentation
L'aide au repas

L'équilibre des repas

Les régimes et adaptation sur les menus : connaître les régimes spécifiques afin de proposer des menus adaptés
La composition de menus adaptés et équilibrés.

Le plaisir de manger : Comment le maintenir et le stimuler en institution ?

La dénutrition

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Tout professionnel intervenant auprès des personnes âgées

Durée

2 Jours dont 14 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

Nous consulter

Adresse

Site de Rennes/Bruz
Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



Les points forts de la formation

- Approche centrée sur le plaisir alimentaire
- Formation qui combine des apports théoriques et ateliers pratiques

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun pré-requis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

• Associer le plaisir de manger tout en respectant les besoins nutritionnels de la personne âgée. • Actualiser les connaissances sur les conduites alimentaires de la personne âgée. • Maintenir et stimuler le plaisir de manger. • Comprendre les mécanismes de la dénutrition pour favoriser la convivialité et la qualité de la relation avec le résident durant le repas.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation

Modalités pédagogiques

L'apprentissage est fondé sur l'utilisation d'expériences et d'études de cas dans le milieu d'intervention – alternance d'exposés théoriques – travaux de réflexion en sous groupes. Apports théoriques. Nombreux exercices et ateliers proposés sur les groupes d'aliments, les quantités et équivalence, les menus adaptés.

Date et mise à jour des informations : 17/02/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Les sessions



Bruz

- Nous contacter

Contact



INGUANTA Anne

anne.inguanta@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

