



Connaître les bases de l'alimentation diététique

SUR-MESURE

Objectif de formation

Etre acteur dans le dépistage des différents problèmes nutritionnels, dans la prévention de l'obésité et agir contre la dénutrition des personnes âgées. En connaissant les bases de la diététique, vous serez en mesure de répondre aux besoins nutritionnels de chacun en proposant des menus adaptés.

Programme

Les différents nutriments

- Les protides
- Les lipides
- Les glucides
- Les fibres alimentaires
- Les minéraux et les oligo éléments
- Les vitamines
- L'eau
- Le bilan de la digestion

Les rations alimentaires et leurs composants

- Les groupes d'aliments
- Les équivalences quantitatives
- Les besoins journaliers
- Principes de l'alimentation équilibrée

Les différents régimes alimentaires

- La diététique de la constipation
- Le régime sans résidu
- Le régime normal léger
- Le régime sans gluten
- La diététique de l'ostéoporose
- Les régimes hyposodés
- Le régime de l'hypercholestérolémie
- Le diabète
- La dénutrition
- Les différentes textures
- Fausse routes et troubles de la déglutition

Le régime hypocalorique et la diète protéinée

- La diététique de l'arrêt du tabac
- L'obésité
- Le régime hypocalorique
- La diète protéinée

Les régimes alimentaires et les pathologies

- La découverte des besoins
- La reformulation
- L'argumentation
- Le conseil en officine

La composition de menus adaptés

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Infirmier(e), Aides soignant(e)s, Agents de Service Hospitalier, Aides Médicaux psychologues, Cuisiniers, Agent(s) hôteliers, personnel hôtelier.

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 conditions d'admission

Prérequis

Aucun pré-requis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

• Identifier les recommandations actuelles en matière de nutrition. • Comprendre les enjeux de la nutrition dans le contexte de son établissement et de ses usagers. • Maîtriser les règles de l'équilibre alimentaire. • Connaître les rations alimentaires relatives aux différents publics. • Comprendre les principes des différents régimes.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

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

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et nombreux exercices en sous-groupes

Date et mise à jour des informations : 08/01/2024

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>

