

> Veiller à la bonne alimentation et à la nutrition de la personne âgée



Objectifs :

- Connaître les principes de l'équilibre alimentaire et du plan alimentaire,
- Connaître les moyens de prévention de la dénutrition et de la déshydratation,
- Acquérir les connaissances relatives à l'hygiène alimentaire,
- Savoir faire du repas un moment stimulant et convivial.



Public :

- Cuisinier – agent de cuisine, de service et de restauration – personnel soignant



Contenu :

L'alimentation et l'équilibre alimentaire

- Définition et principe de l'équilibre alimentaire adapté à la personne âgée
- Les besoins nutritionnels et hydriques de la personne âgée
- Les causes du déséquilibre alimentaire et de la dénutrition

Le plan alimentaire

- Les objectifs d'un plan alimentaire et élaboration de menus à partir de ce plan
- Les différents types de régime liés aux pathologies

L'hygiène alimentaire

- Les principes de l'hygiène alimentaire
- La prévention des intoxications alimentaires

Le temps du repas

- Adaptation et présentation de l'alimentation : la texture et les portions
- Les différentes dimensions du repas : physiologique, psychologique, sociale, culturelle
- Aide à l'alimentation et stimulation
- La notion de plaisir

Méthode pédagogique :

Apports théoriques - Exercices pratiques

Si du personnel de cuisine suit la formation 1 jour optionnel peut être envisagé pour approfondir l'hygiène et aborder la méthode HACCP

Intervenants :

Diététicienne

Durée :

2 jours + en option 1 jour

Dates :

7-8 juin (option : 15 juin) 2007
En intra : nous consulter

Coût :

En inter-établissement : 350 € (+175 €) / stagiaire
En intra : nous consulter