

PROGRAMME DE FORMATION

Alimentation, bien-être et santé : approfondissement



COMPÉTENCES VISÉES

A l'issue de la formation, les participants seront capables d'élaborer un menu dans le respect du client/patient et selon les recommandations en fonction de l'état de santé et d'aider à la prise d'un repas pour une personne âgée.



OBJECTIFS

- Connaître les principaux régimes
- Connaître les textures alimentaires modifiées
- Savoir repérer les troubles alimentaires, la déshydratation, la dénutrition et les troubles de la déglutition chez la personne âgée
- Savoir préparer un menu en fonction d'un contexte donné
- Savoir prévenir les risques d'intoxication alimentaires
- Savoir élaborer un menu adapté aux besoins et préférences du client/patient
- Savoir aider à la prise de repas



PROGRAMME

- Les principaux régimes : hyper protéiné, hyposodé, hypo lipidique, diabétique, hypocalorique
- Les troubles alimentaires : définition, l'anorexie, la boulimie et l'obésité
- Les troubles digestifs : diarrhée, constipation, vomissement
- La dénutrition, La déshydratation, Les troubles de la déglutition : définition, causes et signes, rôle de l'intervenante à domicile
- Les textures modifiées : définition, la texture hachée, la texture mixée
- Les intoxications alimentaires : définition et prévention des risques
- Les recommandations en fonction de l'état de santé : alimentation en cas de diarrhée, de constipation, de dénutrition, et de vomissements
- Les menus adaptés : à la dénutrition, en cas de troubles de la déglutition, menu mixés et enrichis
- Les bases de la cuisine : ateliers pratiques et préparation d'un menu type
- Les méthodes : la préparation des repas, la présentation des repas, le portage des repas, l'aide au repas



MÉTHODES ET TECHNIQUES D'ANIMATION

Mises en situation théoriques et pratiques, démonstrations pratiques, simulations professionnelles.



OUTILS ET SUPPORTS DE FORMATION

Ressources documentaires papiers (1 exemplaire par stagiaire, format A4).
Plateau technique d'entraînement avec matériel pédagogique.



ÉVALUATION DES ACQUIS

Evaluation formative et sommative :

- autoévaluation en début/fin de formation
- exercices, quiz, en cours de formation
- mises en situation pratiques
- évaluations théorique et pratique en cours et fin de formation.



Centre de formation ADMR de la Vienne
6-8 boulevard Pierre et Marie Curie
86360 CHASSENEUIL DU POITOU



PUBLIC VISÉ

- Agent à domicile, employé à domicile, auxiliaire de vie sociale
- Toute personne en prise de fonction dans l'aide et les services à la personne à l'ADMR et souhaitant acquérir les compétences visées par la Formation
- Toute personne souhaitant s'orienter vers le métier du secteur de l'aide et des services à la personne



PRÉ-REQUIS

- Maîtriser les bases de la communication écrite et orale.
- Connaissances acquises au cours de la scolarité obligatoire et/ou expérience personnelle de la vie quotidienne



Formation en présentiel



Validation des acquis

Attestation de formation



DURÉE

1 jour, 7 heures



TARIF

125 € par personne et par jour



Modalités et délais d'accès

Contacter le Centre de formation

Adaptation de la formation possible au handicap : contacter le Centre de Formation pour une mise en relation avec le référent handicap.



CONTACT

centredeformation@fed86.admr.org
05 49 30 35 45
www.centre-de-formation-admr-86.org