

PROGRAMME DE FORMATION

Alimentation, bien-être et santé : les fondamentaux



COMPÉTENCES VISÉES

A l'issue de la formation, les participants seront capables de préparer un repas en fonction des goûts et des besoins du client/patient et d'appliquer les règles d'hygiène de préparation et de conservation des aliments.



OBJECTIFS

- Connaître et comprendre l'alimentation, l'appétit et l'équilibre alimentaire
- Connaître les besoins nutritionnels des personnes âgées et les effets du vieillissement sur l'alimentation
- Connaître les méthodes de préparation et de présentation des repas en fonction des besoins, des goûts du client/patient
- Connaître la conservation des aliments et les règles d'hygiène et de sécurité
- Savoir s'organiser par rapport à l'achat des aliments
- Savoir préparer et présenter un repas en fonction des goûts et besoins du client/patient



PROGRAMME

- Alimentation et nutrition : l'appétit, les propriétés des aliments, les groupes d'aliments, l'équilibre des repas et des menus, les besoins nutritionnels des personnes âgées, les effets du vieillissement
- Les méthodes : la préparation des repas, la présentation des repas, le portage des repas, l'aide au repas et les médicaments
- L'achat et la conservation des aliments : les règles d'hygiène et les aspects économiques
- Les bases de la cuisine : ateliers pratiques et préparation d'un menu type



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

Évaluation 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.



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

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



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