

## COSNE-COURS-SUR-LOIRE

### >> Public(s) (H/F)

Tout public

### >> Dates

Entrées/sorties à dates fixes

Du 03/01/2022 au 31/07/2023

Plusieurs sessions possibles dans l'année.

Ouverture sous réserve d'un effectif suffisant.

Inscriptions du 26/11/2021 au 30/07/2023

### >> Durées

- Durée indicative : 5 Jour(s)

- Durée totale : 35 h (dont 35 h en centre)

### >> Effectif

De 7 à 15

### >> Coût de la prestation

*Prise en charge possible en fonction de votre statut.*

Coût total max. : 697.90 € TTC

*Financement à étudier avec votre employeur.*

*Formation accessible en financement individuel.*

*Pour tout renseignement contacter le GRETA 58*

### >> Lieu de la formation

GRETA 58

Antenne de Cosne - Site P.G. de Gennes

Avenue de Verdun

58200 COSNE-COURS-SUR-LOIRE

### >> Votre interlocuteur

Lilia TOPEIN

Assistante de formation

Tél. : 03 86 59 74 59

[lilia.topein@ac-dijon.fr](mailto:lilia.topein@ac-dijon.fr)

### >> Organisme responsable

GRETA 58

LP Jean Rostand, 9 Boulevard

Saint-Exupéry

58000 NEVERS

Tél. : 03 86 59 74 59

[greta58.contact@ac-dijon.fr](mailto:greta58.contact@ac-dijon.fr)

Siret : 19580050300037

N° d'activité : 2658P000958

[www.bourgogne-greta.fr](http://www.bourgogne-greta.fr)

## >> OBJECTIF(S)

- Être sensibilisé à l'importance du maintien d'un bon état nutritionnel et aux conséquences de la dénutrition
- Acquérir les notions d'équilibre nutritionnel et d'hygiène alimentaire (hydratation, hygiène bucco-dentaire?)
- Connaître les besoins du corps et les recommandations pour un bon équilibre
- Sensibiliser à la prise alimentaire liée au vieillissement
- Connaître les pathologies nécessitant une vigilance particulière
- Savoir adapter les repas en fonction des pathologies
- Savoir communiquer avec les soignants sur les pathologies et les besoins de la personne
- Penser les achats en fonction des besoins, des saisons, du budget
- Apprendre à préparer des recettes adaptées aux besoins de la personne accompagnée .
- Confectionner des menus simples et équilibrés ;
- Utiliser des restes.

## >> PRÉREQUIS

- Sans niveau spécifique
- Avoir une expérience dans le secteur du service aux personnes

## >> CONTENU

- Notions de menus équilibrés.
- Besoins individuels de la personne âgée.
- Notion du plaisir de manger et de la convivialité des repas.
- Accompagnement des personnes âgées lors de la prise des repas.
- Veille à l'ambiance du repas et au confort de la personne.
- Degré d'autonomie de la personne. Communiquer avec la personne lors de la prise de repas.
- Comportement alimentaire.
- Service du repas à table, au lit, dans le respect de l'hygiène et des capacités de la personne.
- Transmission aux équipes des informations nécessaires sur la prise de repas des personnes. Dans les petites unités, seconder la maîtresse de maison. Utiliser des produits surgelés, réfrigérés, en conserve, en respectant les conditions d'hygiène et de sécurité.
- Maintien des plats préparés en liaison chaude ou froide.
- Vérification du matériel pour respecter l'hygiène et la sécurité. Organisation du travail : gérer son service dans le temps et dans l'espace

Cette formation correspond au module 22 dispensé dans le cadre de la Plateforme Aid'&Co - Formation Métier des Services à la Personne.

## >> MODALITÉ(S) DE FORMATION

Personnalisation de parcours possible

- Formation en présentiel

- En centre

- Pédagogie adaptée aux personnes en situation de handicap

*Personnes en situation de handicap, prenez contact avec l'organisme en amont pour une étude préalable des possibilités d'adaptation des modalités en fonction de vos besoins spécifiques et particuliers.*

## >> MOYEN(S) ET MODALITÉ(S) PÉDAGOGIQUE(S)

Document pédagogique, Etude de cas, Travaux pratiques

Méthodes pédagogiques participatives et interactives : alternance d'apports théoriques et de cas concrets. Utilisation de l'appartement pédagogique pour les mises en situations pratiques.

## >> MODALITÉ(S) D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Admission après entretien

## >> ÉVALUATION ET RECONNAISSANCE(S) DES ACQUIS

---

Attestation de fin de formation

Evaluation formative dispensée tout au long de la formation

## >> INTERVENANT(E)(S)

---

Formateurs spécialisés et diplômés dans le domaine d'intervention.