

## DIGOIN

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

Tout public

### >> Dates

Entrées/sorties à dates fixes

Du 16/01/2023 au 16/12/2023

Inscriptions du 05/01/2023 au 05/12/2023

### >> Durées

- Durée indicative : 101 Heure(s)

- Durée totale : 101 h (dont 45 h en centre)

### >> Effectif

De 6 à 12

### >> Coût de la prestation

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

Coût total max. : 841.75 € TTC

*Financement à étudier avec votre employeur.*

*Formation accessible en financement individuel.*

*Pour tout renseignement contacter le GRETA 71.*

### >> Lieu de la formation

GRETA 71 - Sud Bourgogne

Antenne de Digoin

Rue de la plaine - CM 71

71160 DIGOIN

### >> Votre interlocuteur

Bouchra LAGHLID

Assistante commerciale et communication

Tél. : 03 85 99 19 77

greta71.contact@ac-dijon.fr

### >> Organisme responsable

GRETA 71 - Sud Bourgogne

33 Ter Avenue de Paris

71100 CHALON SUR SAONE

Tél. : 03 85 99 19 77

greta71.contact@ac-dijon.fr

Siret : 19710012600048

N° d'activité : 2671P002171

www.bourgogne-greta.fr

## >> OBJECTIF(S)

Assister les personnes dans la préparation de leur repas

Établir une relation professionnelle lors des interventions

Organiser avec la personne les tâches

Prévenir les risques domestiques et travailler en sécurité

Respecter l'intimité, les goûts et habitudes de la personne

Mettre en oeuvre les techniques et gestes professionnels appropriés dans la préparation des repas et des courses

Développer et certifier ses compétences techniques et relationnelles professionnelles

Préparer les épreuves du bloc 12 du Titre ADVD

## >> PRÉREQUIS

- Sans niveau spécifique

Avoir une expérience dans le secteur du service à la personne

## >> CONTENU

- Etablir une relation professionnelle avec la personne aidée et son entourage

- Contribuer à l'autonomie physique, intellectuelle et sociale de la personne

- Assister la personne lors des courses, de la préparation et de la prise des repas

- Etablir une relation professionnelle avec la personne aidée et son entourage

- Permettre aux intervenants à domicile (stagiaires) d'adapter l'alimentation propre à chaque personne âgée en tenant compte des modifications physiologiques et psychologiques dues au vieillissement.

(Le retentissement de la vieillesse sur l'alimentation : Perte d'appétit-Troubles digestifs-Fausse route-Déshydratation-Les besoins nutritionnels des personnes âgées.

-Les régimes alimentaires.

-La réalimentation et la réhydratation)

-Préparer des repas simples mais équilibrés

Module correspondant à une partie du CCP 2 du TP ADVF et du Titre ADVD : Alimentation adaptée aux personnes âgées et besoins nutritionnels

## >> MODALITÉ(S) DE FORMATION

- 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, Jeux de rôle, Travaux pratiques

Alternance d'apports théoriques, d'études de cas et de mises en situation, mises en situation sur plateaux techniques professionnels, simulation/entraînement.

Utilisation d'un outil pédagogique innovant : le simulateur de vieillissement et de handicap.

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

Admission après entretien

Admission après test

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

Attestation de fin de formation

Évaluation formative dispensée tout au long de la formation

## >> INTERVENANT(E)(S)

---

Formateurs spécialisés et diplômés dans le domaine d'intervention.