

# Conditions de mise en oeuvre d'une alimentation adaptée aux besoins des personnes accompagnées

## DIGOIN

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

Tout public

### >> Dates

Entrées et sorties permanentes

Du 15/01/2024 au 20/12/2024

Inscriptions du 06/12/2023 au 02/12/2024

### >> Durées

- Durée indicative : 49 Heure(s)

- Durée totale : 49 h (dont 49 h en centre)

### >> Effectif

De 6 à 12

### >> Coût de la prestation

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

Coût total max. : 906.50 € 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](mailto: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](mailto:greta71.contact@ac-dijon.fr)

Siret : 19710012600048

N° d'activité : 2671P002171

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

## >> OBJECTIF(S)

Etre 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

conservation, 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

## >> 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

Admission après test

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

Attestation de fin de formation

## >> INTERVENANT(E)(S)

Formateurs spécialisés et diplômés dans le domaine d'intervention.