Mis à à jour : 25/01/2024

L'alimentation de la personne âgée en institution : plaisir et équilibre

14 heures
FDM008

Objectifs pédagogiques

Objectif(s) de formationAméliorer les connaissances fondamentales sur les comportements alimentaires spécifiques de la personne âgée Améliorer la qualité nutritionnelle des repasObjectif(s) pédagogique(s)Associer le plaisir de manger tout en respectant les besoins nutritionnels de la personne âgée Actualiser leurs connaissances sur les conduites alimentaires de la personne âgée Maintenir et stimuler le plaisir de manger Comprendre les mécanismes de la dénutrition Pour favoriser la convivialité et la qualité de la relation avec le résident durant le repas.

Public(s)

Pré-requis

Aucun

Modalités pédagogiques

L'apprentissage est fondé sur l'utilisation d'expériences et d'études de cas dans le milieu d'intervention – alternance d'exposés théoriques – travaux de réflexion en sous groupes Apports théoriques Nombreux exercices et ateliers proposés sur les groupes d'aliments, les quantités et équivalence, les menus adaptés

Moyens et supports pédagogiques

Qualifications des formateursFormateur nutritionniste - diététicien ayant une expérience significative dans le secteur sanitaire, médico-social et social dont les compétences d'animation sur cette thématique sont validées par notre service pédagogique. dans le cadre de la démarche qualité, le formateur communique annuellement les actions mises en place ou les formations suivies contribuant au développement de ses compétences.

[Formation réaisée en partenariat avec la FDM35 - CCI]

Modalités d’évaluation et de suivi

Dans le cadre de notre process qualité, chaque stagiaire est évalué en amont de la formation pour identifier les pré-requis des apprenants et à l'issue de la formation pour évaluer l'acquisition des connaissances.
Cette formation ne fait pas l’objet d’un contrôle des acquis via une certification

Formateur

Programme

La personne âgée et ses besoins alimentaires
Les représentations symboliques de l'alimentation chez la personne âgée
Les modifications physiologiques et psychologiques liées à l'âge et leurs incidences sur l'alimentation
Les aliments : les nutriments, les groupes d'aliments
Les besoins nutritionnels de la personne âgée (aspect quantitatif, qualitatif)

Le plaisir de manger - équilibre alimentaire et menus équilibrés
Les rations alimentaires et leurs composants
Les groupes d'aliments
Les équivalences quantitatives
Les besoins journaliers
Principes de l'alimentation équilibrée pour répondre aux besoins nutritionnels du sujet

Les menus
Les différents repas
Les différentes textures : adaptation pour le sujet âgé
La présentation
L'aide au repas

L'équilibre des repas
Les régimes et adaptation sur les menus : connaître les régimes spécifiques afin de proposer des menus adaptés
La composition de menus adaptés et équilibrés.

Le plaisir de manger : Comment le maintenir et le stimuler en institution ?

La dénutrition