

# ALIMENTATION DE LA PERSONNE AGÉE A DOMICILE

GERIATRIE - GERONTOLOGIE



Nathalie VAN CELST  
AMN CONSEIL ET FORMATION



## ALIMENTATION DE LA PERSONNE AGEE A DOMICILE

*(Durée : 2 jours (14 heures))*

### Public

Tout public intervenant auprès de personnes âgées à domicile

### Prérequis

Aucun

### Objectifs

- Connaître les effets du vieillissement sur l'organisme
- Connaître les besoins nutritionnels du sujet âgé
- Identifier les signes évocateurs d'une déshydratation et de dénutrition
- Connaître les règles d'hygiène liées à l'élaboration des plats et la conservation des aliments
- Savoir adapter les recettes en fonction des besoins des personnes âgées
- Créer un cadre de repas favorable à la prise alimentaire

### Contenu

#### **Connaître les effets du vieillissement sur l'organisme**

- Physiologie du vieillissement et conséquences sur l'organisme

#### **Connaître les besoins nutritionnels du sujet âgé**

- Besoins nutritionnels et hydratation

#### **Identifier les signes évocateurs d'une déshydratation et de dénutrition**

- La dénutrition : définition, dépistage, prise en charge nutritionnelle
- Les troubles de la déglutition : définition, dépistage, prise en charge nutritionnelle
- Le diabète : définition, dépistage, prise en charge nutritionnelle

#### **Connaître les règles d'hygiène liées à l'élaboration des plats et la conservation des aliments**

- L'hygiène pour la préparation et la conservation des repas à domicile

#### **Savoir adapter les recettes en fonction des besoins des personnes âgées**

- Elaboration de recettes enrichies
- Déclinaison de recettes en différentes textures
- L'index glycémique des aliments

#### **Créer un cadre de repas favorable à la prise alimentaire**

- La présentation de l'assiette et le dressage de la table
- L'aide au repas : installation, bonnes pratiques

---

**AMN Conseil et Formation**

**19 rue Copernic - 13200 ARLES**

N°SIRET : 879 741 387 00028 - APE : 8559A

Déclaration d'activité enregistrée sous le N° : 93 13 18 129 13 auprès de la DIRECCTE PACA

Enregistrée DPC sous le N° : 99BB

[nathalie.vancelst.amncf@gmail.com](mailto:nathalie.vancelst.amncf@gmail.com) - 06.98.96.45.85 - [www.amn-conseil-formation.fr](http://www.amn-conseil-formation.fr)



### **Méthodes et outils**

La formation alterne exposés théoriques, études de cas issues de l'expérience professionnelle des participants, expérimentation des différentes méthodes et outils, échanges sur les pratiques menées en situation réelle

### **Mode de validation**

Évaluation formative tout au long de la formation.  
A l'issue de la formation, nous délivrons au participant une attestation de formation.

### **Modalités de la formation**

Face à face pédagogique : 14 heures réparties en 2 jours consécutifs  
Nombre maximum par session : 10 personnes

### **Intervenant**

L'encadrement de la formation est assuré par un formateur soignant spécialisé dans l'accompagnement des personnes âgées

**PROGRAMME DE FORMATION  
ALIMENTATION DE LA PERSONNE AGEE A DOMICILE**

<b>JOUR 1</b>	
9h00 – 12h30	<p>Ouverture de la formation Présentation du formateur, des stagiaires, recueil des attentes Objectifs de la formation</p> <p><b>Connaître les effets du vieillissement sur l'organisme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Physiologie du vieillissement et conséquences sur l'organisme</li> </ul> <p><b>Connaître les besoins nutritionnels du sujet âgé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Besoins nutritionnels et hydratation</li> </ul>
13h30 – 17h00	<p><b>Identifier les signes évocateurs d'une déshydratation et de dénutrition</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La dénutrition : définition, dépistage, prise en charge nutritionnelle</li> <li>• Les troubles de la déglutition : définition, dépistage, prise en charge nutritionnelle</li> <li>• Le diabète : définition, dépistage, prise en charge nutritionnelle</li> </ul>
<b>JOUR 2</b>	
9h00 – 12h30	<p><b>Connaître les règles d'hygiènes liées à l'élaboration des plats et la conservation des aliments</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'hygiène pour la préparation et la conservation des repas à domicile</li> </ul> <p><b>Savoir adapter les recettes en fonction des besoins des personnes âgées</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboration de recettes enrichies</li> <li>• Déclinaison de recettes en différentes textures</li> <li>• L'index glycémique des aliments</li> </ul>
13h30 – 17h00	<p><b>Créer un cadre de repas favorable à la prise alimentaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La présentation de l'assiette et le dressage de la table</li> <li>• L'aide au repas : installation, bonnes pratiques</li> </ul> <p>Bilan de la formation</p>