

ALIMENTATION DE LA PERSONNE AGEE 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

04.90.43.96.88 - 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

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

04.90.43.96.88 - www.amn-conseil-formation.fr



PROGRAMME DE FORMATION
ALIMENTATION DE LA PERSONNE AGEE A DOMICILE

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