

Accompagnement au repas et conseils diététiques
à domicile

PUBLIC

Personnel soignant et aidant,
devant établir des menus

PREREQUIS

Aucun

NOMBRE DE PARTICIPANTS

12 personnes maximum

DUREE

1 jour soit 7 heures

INTERVENANTE

Valérie PECHEYRAN,
diététicienne

MODALITES PRATIQUES

- . Formation en présentiel
- . Intra et inter établissement
- . Prochaine session :
10 juin 2021
A Arzacq (64)
- . Devis sur simple demande
- . Accessibilité handicapé :
Nous consulter
- . Inscription par mail / téléphone

VALIDATION

Attestation de formation

DISPOSITIF DE L'ACTION

En amont : Prévissite, recueil des
besoins des participants

Au cours de formation :

Evaluation lors des mises en
situation, des études de cas et
réflexions de groupe

En fin de formation :

Evaluation des acquis par post-
test et évaluation de la
satisfaction des participants

A 3-6 mois : Evaluation à distance

OBJECTIFS

Le stagiaire sera capable de ...

- Différencier les différents groupes alimentaires
- Connaitre les apports principaux de chaque groupe alimentaire et leur rôle métabolique
- Connaitre la répartition idéale quotidienne des prises alimentaires
- Identifier les besoins diététiques et y répondre lors des soins à domicile
- Elaborer une journée de menus équilibrés

PROGRAMME

- Principes de base de l'équilibre alimentaire : les groupes alimentaires, répartition des aliments courants, apports et rôle respectifs
- Analyse des cas nécessitant une prise en charge diététique
- Analyse des moyens, des freins
- Elaboration de menus adaptés

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Matériel ludo-éducatif
- Apports théoriques et méthodologiques
- Approche pédagogique active avec travail de réflexion
- Exercices de mise en situation
- Remise d'un livret pédagogique

La durée et le contenu de cette formation sont personnalisables en fonction de vos besoins