

PUBLIC

Personnel soignant et aidant, devant établir des menus pour des personnes à domicile

PREREQUIS

Aucun

NOMBRE DE PARTICIPANTS

12 personnes maximum

DUREE

1 jour soit 7 heures

INTERVENANTE

Diététicienne exerçant auprès de structures et de particuliers

MODALITES PRATIQUES

- . Formation en présentiel
- . Intra établissement
- . Devis sur simple demande
- . Accessibilité handicapé :
Nous consulter
- . Inscription par mail / téléphone

VALIDATION

Attestation de formation

DISPOSITIF DE L'ACTION

En amont : Prévisite, 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
- Connaître les apports principaux de chaque groupe alimentaire et leur rôle métabolique
- Connaître 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

Module 1 : Les principes de base de l'équilibre alimentaire

- Les groupes alimentaires
- Répartition des aliments courants dans ces groupes
- Apports et rôles respectifs de chaque groupe
- Les particularités des besoins spécifiques des seniors

Module 2 : Etude de cas

- 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