



Alimentation de la personne âgée

FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

2 jours (14 heures)



PRÉREQUIS

Pas de prérequis



OBJECTIFS

- Assurer l'équilibre alimentaire de la personne âgée
- Repérer les situations à risque
- Prévenir la dénutrition
- Privilégier le plaisir de manger



PUBLIC

- Responsables de service, infirmières, aides-soignantes, cuisiniers de structures d'accueil pour personnes âgées



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Échanges et analyse des pratiques entre les différents services de la structure
- Exercice sur le plan alimentaire
- Travail en groupe : exercices sur des menus à équilibrer, les textures modifiées

PROGRAMME

Connaissance des groupes d'aliments et spécificités de l'alimentation des personnes âgées

Facteurs influençant la prise alimentaire :

- Psychologiques, physiologiques, environnementaux
- Conseils à la personne âgée lors du repas

Équilibre alimentaire :

- Structure des différents repas : petit-déjeuner, déjeuner, collation, dîner
- Plan alimentaire
- Fréquence des plats servis, grammages adaptés
- Plaisir de manger (habitudes, goûts et dégoûts du résident), présentation des mets, accompagnement

Dépistage de la dénutrition :

- Prise en charge
- Surveillance alimentaire
- Différentes textures modifiées adaptées à la personne, préparations enrichies « maison »
- Coordination entre les différents professionnels

Rédaction de menus adaptés aux personnes âgées :

- Prévention de la dénutrition
- Traitement de la dénutrition
- Repas en lien avec certaines pathologies (diabète, cholestérol...)



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation



THÈME ASSOCIÉ

- Alimentation à texture modifiée