



ACCOMPAGNEMENT DE LA PERSONNE DÉPENDANTE SUR LE TEMPS DU REPAS - ALIMENTATION

OBJECTIFS

Connaître les besoins de la personne accompagnée, les notions d'équilibre alimentaire.
Appréhender les conséquences des régimes alimentaires et des pathologies sur la prise des repas.
Identifier les risques de déshydratation et de dénutrition.
Identifier son rôle de prévention.
Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

CONTENU

- 1- Les besoins nutritionnels des personnes accompagnées
 - Notions d'équilibre alimentaire : composition et rôle des aliments pour répondre aux besoins de l'organisme
 - Répercussion du vieillissement sur les besoins et les risques nutritionnels
 - Sensibilisation au repérage de la dénutrition et de la déshydratation
 - Prévention et communication de messages nutritionnels
- 2- Les régimes alimentaires les plus courants chez la personne accompagnée
 - Diabétique,
 - Sans sel,
 - Limité en graisse,
 - Mixé,
 - Hyperprotidique
 - Exemples de menu pour chaque régime
- 3- Conséquences des pathologies sur la prise des repas :
 - modification et troubles alimentaires,

- troubles de la déglutition
- prévention des fausses routes

4- Amélioration des temps de repas :

- préparation du temps de repas dans la journée,
- préparation des tables et équipements,
- place et rôle des professionnels pendant ces temps.

5- Les règles d'hygiène et les aspects économiques et écoresponsables

- Hygiène du matériel et des équipements
- Stockage des aliments
- Conservation

PRÉ-REQUIS

Savoir lire et écrire et comprendre les consignes à l'oral et à l'écrit

PUBLIC

Tout public
Jeune de moins de 30 ans
Demandeur d'emploi
Salarié
Travailleur indépendant
Particulier, individuel

DURÉE INDICATIVE

14 heures

DÉLAI D'ACCÈS

A la demande

TARIF

280 € par participant

FINANCEMENT

CPF
CPF de transition
Financement individuel
Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

NIVEAU DE SORTIE

Sans équivalence de niveau

SERVICE VALIDEUR

Le Greta délivre une attestation des acquis

VALIDATION

Attestation de fin de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Dispositif d'appréciation des résultats prévu par le Greta
La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation.

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour

étudier les conditions d'accès à la formation.

A NOTER

LES + FORMATION

Formation alternant théorie, pratique et échanges d'expériences.



Image not found or type unknown

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

- ☒ Accompagnant(e) éducatif et social (AES)
- ☒ Assistant(e) de vie aux familles (ADVF)
- ☒ Aide soignante
- ☒ Agent de service hospitalier (ASH)
- ☒ Agent de service médico-social

POURSUITES D'ÉTUDES

Dans le secteur santé social : Diplôme d'État

Accompagnant Éducatif et Social - Diplôme d'État

Aide-Soignant - Titre professionnel

Assistant de vie aux familles - Titre professionnel

Agent de service médico-social

Agent de service

Découvrez d'autres débouchés sur
www.orientation.auvergnerhonealpes.fr

Contacts

GRETA SAVOIE HAUTE-SAVOIE

Pôle BONNEVILLE

210 quai du Parquet

74134 BONNEVILLE

Contact BONNEVILLE

Tél : 04 50 25 15 15

Pôle CHAMBERY

88 avenue de Bassens

73000 BASSENS

Contact CHAMBERY

Tél : 04 79 60 25 25

Pôle SAINT JEAN DE MAURIENNE

<http://www.orientation.auvergnerhonealpes.fr/>

307 avenue du Mont Cenis

73300 SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE

Contact SAINT JEAN DE MAURIENNE

Tél : 04 79 60 25 25



Mise à jour le 30 Novembre 2023

www.gretaformation.fr

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel