

L'Alimentation de la Personne âgée

Les repas demeurent un moment privilégié pour la personne âgée. Savoir les accompagner en développant son savoir-faire et son savoir-être permettra de s'adapter à chaque personne et de maintenir ce moment plaisir, que ce soit en établissement ou à domicile. Cette formation a pour objectif de

Durée : 14 heures (2 jours)

Profils des stagiaires

- Aide-soignant, AVS, ASH
- Infirmiers

Prérequis

Aucun

Tarifs SARL

- En intra : 1300 euros par journée soit 2600 euros + Frais de déplacements sur devis
- Modifications, en inter établissement et adaptations, Tarifs sur devis

Objectifs pédagogiques

- Intégrer l'importance du repas pour les personnes âgées
- Prévenir les risques de dénutrition et de déshydratation
- Développer son savoir-faire et son savoir-être dans l'accompagnement au repas

Contenu de la formation

Jour 1 Matin (3 heures 30)

- Les caractéristiques du repas
 - Notions de repas plaisir
 - Notions de convivialité
- L'état nutritionnel de la personne âgée
 - Les besoins de la personne âgée
 - L'hydratation
 - Les « régimes »
 - Les textures

Jour 2 Matin (3 heures 30)

- L'accompagnement au repas
 - L'environnement
 - L'installation
 - La présentation
 - Les capacités physiques et psychiques
 - Pratiquer l'aide au repas
 - Les aides techniques
- Le rôle et missions des personnels

Jour 1 Après-midi (3 heures 30)

- L'état bucco-dentaire
- Les risques liés à l'alimentation
 - La dénutrition
 - La déshydratation
- Les troubles du comportement alimentaire

Jour 2 Après-midi (3 heures 30)

- Les situations particulières
 - Face au refus alimentaire
 - Les fausses routes
 - La maladie d'Alzheimer
 - L'alimentation en fin de vie

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

Joelle Granjon Cadre Supérieur de Santé, Formatrice, Auditrice
Ergothérapeute de formation initiale
15 ans d'expérience en EHPAD

Moyens pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation projetés.

KAETLIS, SARL au capital de 1 000 euros, Immatriculée au Tribunal de Commerce de Montpellier SIRET : 953 775 749 00013
Numéro de déclaration d'activité : 76341230834 (auprès du préfet de région d'Occitanie)

- Outils MOBIQUAL
- Exposés théoriques
- Vidéos
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Aides techniques et simulation

Validation :

Attestation de formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Formulaire d'évaluation de la formation.

Délai d'inscription : 4 semaines

Lieu de la formation :

Dans vos locaux (salle de formation), maximum 10 personnes

A distance dans une classe virtuelle, maximum 8 personnes

Accessibilité aux situations de handicap : Pour toutes nos formations, nous réalisons des études préalables à la formation pour toute situation de handicap et mettons tout en œuvre pour nous tourner vers les partenaires spécialisés.