

# L'ALIMENTATION DE LA PERSONNE ÂGÉE



REF : QV03 - **En présentiel**



Durée	Effectif	Lieu
7 H	5 à 10 personnes maximum (par session)	IP2S : 1 rue du Nouveau Bêle à Carquefou Intra

## OBJECTIF(S)

Identifier les spécificités du troisième âge. Connaître les bases de l'équilibre alimentaire. Adapter les menus aux besoins de la personne âgée avec ou sans pathologie. Eviter la dénutrition de la personne âgée. Mettre en application les règles d'hygiène. Travailler la présentation des repas pour donner envie à la personne âgée de manger..

## PUBLIC & PRE-REQUIS

Professionnel intervenant auprès de personnes âgées  
Pré-requis : aucun

## PROGRAMME DE FORMATION

### Alimentation et personne âgée

Les représentations alimentaires et les facteurs influençant le comportement et les habitudes alimentaires chez la personne âgée

### Les besoins nutritionnels spécifiques de la personne âgée

Les besoins nutritionnels : quantitatif, qualitatif  
Les bases de l'équilibre alimentaire  
La réalisation de menus équilibrés  
Les risques nutritionnels et les carences  
La place des régimes alimentaires

### La préparation des repas

Les règles d'hygiène lors de la préparation des repas  
La présentation des plats.

## METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES,

Notre méthode pédagogique se base sur les attentes, les besoins et le vécu des participants. L'expression et la réflexion sont favorisées. Celles-ci sont alternées par des apports théoriques et des exercices guidés. Méthodes actives – Etudes de cas.

**Validation de la formation** par une attestation de formation

**Remise d'un support pédagogique** pour chaque stagiaire

## INTERVENANT(S)

Formatrice dans le sanitaire et social/service à la personne

## MODALITES PEDAGOGIQUES

Une évaluation formative au démarrage et en fin de formation : Quiz, CROC

## VALIDATION DES ACQUIS ET DOCUMENTS DELIVRES A L'ISSUE DE LA FORMATION

---

Les stagiaires seront évalués par le formateur tout au long de la formation  
Contrôle des résultats : Quiz ou Croc  
Une attestation de réalisation de la formation est remise à chaque stagiaire.

## MODALITE(S) DE SUIVI

---

Feuille d'émargement à signer par ½ journée et à chaque cours  
Evaluation



## DATES DE FORMATION

---

Formation programmée en fonction du commanditaire, et de ses impératifs organisationnels et effectifs prévus - Nous consulter



## INSCRIPTION

---

Via le bulletin d'inscription



**Pour tous renseignements ou demande de devis,**

Tél : 02.51.12.21.10 ou 06.10.83.40.68

Mail : [ip2sformation@orange.fr](mailto:ip2sformation@orange.fr)



## TARIF

---

Tarif individuel : 150 €

Tarif groupe : 1 250 €

Financement : employeur, OPCO des branches professionnelles, personnel

## ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

---



Pratique : nos programmes sont adaptables selon le handicap – nous consulter  
Certains handicaps nécessitent la présence d'un accompagnateur – nous consulter pour l'option tarifaire

**Mme GENDEK Muriel**  
référente handicap

Nous avertir en amont de la formation afin de prévoir les adaptations nécessaires