

PROGRAMME DE FORMATION

SAN53 - Les repas mixés

Modalités de mise en œuvre :

Stage en présentiel

Public visé par la formation :

Personnel de restauration, aides à domicile et auxiliaires de vie.

Prérequis nécessaires pour suivre l'action :

Aucun prérequis

Modalité d'accès à la formation :

Convention de formation

Objectifs opérationnels à atteindre en termes de compétences :

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Connaître les principes de base d'une alimentation équilibrée
- Identifier les risques nutritionnels chez la personne âgée
- Acquérir des références nutritionnelles pour les personnes âgées en situation pathologique
- Développer une relation de confiance et d'échange à travers le moment privilégié du repas

Objectifs pédagogiques :

- Le stagiaire sera capable d'élaborer un menu équilibré, d'adapter son intervention à la pathologie de la personne et veiller à la prévention de la dénutrition.

Contenu et programme de la formation :

- les nutriments non énergétiques
- les nutriments énergétiques
- les différents types de vitamines
- les groupes d'aliments
- la spirale de la dénutrition
- l'alimentation et texture normal
- l'alimentation mixée adaptée aux fausses routes
- comment soigner la préparation d'un repas mixé
- comment stimuler l'appétit des personnes âgées
- qu'est-ce que la cuisine à texture modifiée ?
- comment conserver une alimentation équilibrée
- la ration alimentaire de la personne âgée et/ou handicapée
- les différents régimes alimentaires

Encadrement de la formation :

La formation est encadrée par Eric BRAMORSKI qui assure la coordination de l'équipe pédagogique et administrative. Elle est garante du respect du programme prévisionnel défini

Qualité du ou des formateurs :

L'intervenant(e) a été sélectionné(e) dans le cadre d'un processus qualité spécifique
Il/elle possède une expérience d'au moins 5 ans dans le domaine concerné, il/elle a suivi une formation en lien avec la thématique qu'il/elle enseigne et il/elle est reconnu(e) pour son expertise pédagogique

Moyens et méthodes pédagogiques :

Méthodes pro actives déductives

Mise en situation collective, en sous-groupe

Echanges d'expériences (entre les intervenants et les stagiaires, entre les stagiaires)

Apports théoriques

Présentation dynamique et ludique des apports théoriques.

Documentation remise aux stagiaires : présentation et/ou livret du contenu théorique

Suivi, évaluation de la formation :

QCM ou étude de cas/mise en situation

Validation et sanction de la formation :

Une attestation de stage est systématiquement remise à l'issue de la formation conformément aux dispositions réglementaires.

Durée de la formation et modalités d'organisation :

Durée : 2 jours, soit 14 heures

Horaires prévisionnels : 9h00-12h30 13h30-17h00

Lieu et moyens techniques :

La formation se déroule dans les locaux de SIFCO. Les salles sont spacieuses et équipées de matériels adaptés à la formation.

Nombre de stagiaires : entre 4 et 12 stagiaires