



ALIMENTATION DE LA PERSONNE AGEE

OBJECTIFS

Garantir une prestation restauration qui réponde aux besoins des résidents, tout en préservant un état de santé optimal et une satisfaction des plaisirs de la table

CONTENU

Connaissance des aliments
Bases de l'équilibre alimentaire et réalisation des menus en collectivité
Besoins nutritionnels du sujet âgé
Prévention et correction de la dénutrition, de la déshydratation
Troubles digestifs et du transit
Troubles de la déglutition
Prise en charge particulière des régimes chez le sujet âgé
Environnement et aide aux repas

METHODOLOGIE

$\frac{1}{2}$ journée d'audit sur site avec analyse des menus et des pratiques, prise de photographies, rédaction d'un rapport (pour la formule en intra)
Formation en salle : diaporamas, projection des photos du site, jeux de rôles, dégustations, analyse d'emballages alimentaires...

PUBLIC

Cuisiniers, agents de restauration, aides-hôtelières, aides-soignantes, infirmières, auxiliaires de vie, animatrices...

FORMATEUR

Diététicienne nutritionniste spécialisée en restauration collective

DUREE

($\frac{1}{2}$ journée audit en Intra)
3 j de formation en salle (7h x3)

COUT PEDAGOGIQUE

INTRA

3300 euros/groupe jusqu'à 15 personnes*

**Hors frais de déplacement et d'hébergement du formateur (Audit 900 euros)*

INTER

840 euros/stagiaire
(pause et déjeuner compris)

DATE

Du 4 au 6 juin 2012 à Mulhouse



06 81 26 97 61

contact@nutrissima.fr

