

MALADIE D'ALZHEIMER ET ALIMENTATION



OBJECTIFS

Connaitre et savoir prendre en charge les spécificités de l'acte alimentaire chez le malade d'Alzheimer

CONTENU

Aspects physiopathologiques de la maladie
Besoins nutritionnels spécifiques
L'influence de la désorientation sur la prise alimentaire
L'accompagnement au repas
L'alimentation « mémoire »
De l'usage des couverts...

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, étude de recettes et de menus adaptés

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)
1 j de formation en salle (7h)

COUT PEDAGOGIQUE

INTRA

1100 euros/groupe jusqu'à 15 personnes*

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

INTER

280 euros/stagiaire (pause et déjeuner compris)

DATE

Mardi 17 janvier 2012 à Mulhouse



06 81 26 97 61

contact@nutrissima.fr

