



REPAS SANTÉ DE LA PERSONNE ÂGÉE

Nutrition et préparation des textures modifiées



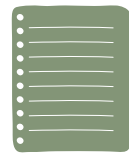
Objectif

- Identifier les effets du vieillissement sur l'alimentation.
- Comprendre les besoins nutritionnels spécifiques de la personne âgée.
- Savoir adapter l'alimentation pour une personne âgée dénutrie.
- Choisir les bons aliments



Public concerné

Personnel de restauration.
Pas de pré-requis nécessaire.



Programme

- Prévention nutrition-vieillesse
- Prévention de la dénutrition
- Menus et repas équilibrés

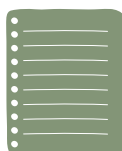


Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

DÉTAILS DU PROGRAMME



REPAS SANTÉ DE LA PERSONNE ÂGÉE



P R O G R A M M E

• Prévention nutrition-vieillesse (3h)

Le vieillissement : définition, caractéristiques et conséquences.

Les besoins nutritionnels des personnes âgées, les nutriments à surveiller, l'hydratation.

Alimentation prévention de la personne âgée, initiation à la micronutrition

Savoir adapter les textures aux troubles de la déglutition

• Prévention de la dénutrition (2h)

Différence entre dénutrition et malnutrition,

Repérer une personne dénutrie,

La prise en charge nutritionnelle et l'enrichissement des repas,

Les trucs et astuces pour une alimentation saine de qualité adaptée à l'appétit de la personne âgée

• Menus et repas équilibrés (2h)

Les grammages et les fréquences des aliments à servir

Réalisation de fiches techniques informatisées

Le plan alimentaire et les menus équilibrés selon le GEMRCN

Déclinaison des menus selon la saison

Equipe pédagogique :

Murielle LAGARRIGUE, Diététicienne-
Hygiéniste en sécurité alimentaire

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

Feuilles de présence.

Fiche de satisfaction à chaud remplie par
les stagiaires

Formulaire de satisfaction à froid envoyé
par mail au commanditaire de la
formation avec les attestations de
participation

Moyens pédagogiques et techniques

Diaporama reprenant l'ensemble de
l'exposé

Le plan alimentaire selon le GEMRCN
2015

Exercices de menus à équilibrer
Quiz d'évaluation des acquis



O
R
G
A
N
I
S
A
T
I
O
N

