

Formation Flash : L'alimentation et rythmes alimentaires de la personne accompagnée

INFORMATIONS :

Public :

- Aide à domicile
Ce programme s'adresse aux nouveaux salariés, mais également aux professionnels plus expérimentés souhaitant interroger leurs pratiques ou actualiser leurs connaissances. *Si non spécifié, pas de prérequis*

Durée : 7h

Intervenant :

Diététicien

CONTEXTE :

Nutrition, diététique, équilibre alimentaire, régimes, textures sont autant de notions et de domaines qui visent à une alimentation de qualité, bénéfique pour la santé de chacun. Il est important de sensibiliser les professionnels sur l'alimentation, les différents régimes et leur donner des pistes pour proposer un repas adapté aux souhaits des bénéficiaires.

LE + DE LA FORMATION

Notre formation Flash propose de sensibiliser, sur un temps court, en classe virtuelle ou en présentiel, les aides à domicile sur les notions alimentaires essentielles.

OBJECTIFS :

- Connaître les besoins nutritionnels spécifiques de la personne aidée



FORMASANTE
50 Rue tudelle
45100 Orléans
www.formasante.fr

Téléphone : 02 38 56 01 01

E-mail : domicile@formasante.fr

Formation Flash : L'alimentation et rythmes alimentaires de la personne accompagnée

- ~~Adapter la prise en charge et proposer des repas adaptés~~
-

PROGRAMME :

- **Connaissance des aliments**
- **L'équilibre alimentaire**
- **Focus sur le diabète et la déshydratation**
- **La prise en charge adaptée**

NOTRE DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE — EVALUATION & LIVRABLES

- Les apports de connaissances seront articulés d'une part autour des questions issues de la pratique professionnelle, et d'autre part sur la base des recommandations de bonnes pratiques existantes et des derniers textes réglementaires.
 - Les professionnels seront sollicités pour analyser, évaluer ce qui pose des difficultés dans leur pratique, prendre du recul et proposer des pistes d'amélioration à partir de situations concrètes.
 - Elle privilégiera des méthodes pédagogiques actives et interactives.
- L'évaluation des acquis est réalisée tout au long de la formation, à l'aide de techniques et outils choisis par l'intervenant.
 - La satisfaction des participants est évaluée à l'aide d'un questionnaire et par un « tour de table ».
- L'intervenant fournit un support synthétisant les points clés de la formation.
 - Un certificat de réalisation est délivré aux participants