

MIEUX CONNAÎTRE L'ALIMENTATION, LA NUTRITION, ORGANISER LES REPAS DE LA PERSONNE ÂGÉE

Objectifs :

- Connaître les bases de l'équilibre alimentaire
- Savoir mettre en place une alimentation répondant à l'équilibre alimentaire
- Adapter les régimes alimentaires en fonction de l'âge et des pathologies
- Savoir ordonner la mise en réfrigération
- Composer un repas « plaisir »
- Savoir accompagner à la prise du repas si besoin
- Surveiller la prise des repas pour éviter les fausses-routes

Public :

Intervenants à domicile

Pré-Requis :

Néant

Formation accessible :

Salariés, demandeurs d'emploi

À noter : Module complémentaire : « L'équilibre alimentaire ».

Un financement existe pour cette formation, nous contacter.



9h30 - 17h30

3 jours



5 au 7/06/2019
18 au 20/12/2019



525 €/stagiaire



Groupe de 10
à 12 stagiaires
maximum