

Durée de la formation

14 heures (2 jours)

Tarif

Sur devis

Lieu de formation

À définir

Horaires

09h00 / 12h30
 13h30 / 17h00

Prérequis

Aucun

Public concerné

Intervenant à domicile

Nombre de stagiaire

12 stagiaires maximum

Modalités pédagogiques

La méthode pédagogique proposée est dite "active", avec alternance de cours théoriques et pratiques, échanges et études de situations vécues par les participants.

Modalité d'évaluation

Évaluation en continu – QCM.

Formalisation de la formation

Certificat de réalisation

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Accessible aux personnes en situation de handicap

Intervenant

À définir

Renseignements et inscription

Julie DUMOULIN

04.94.60.39.42

formation-provenceazur@msaservicespa.fr

OBJECTIFS

- ❖ Acquérir et approfondir des connaissances sur les spécificités alimentaires des personnes âgées et leur mise en œuvre dans la préparation des repas.
- ❖ Mettre en œuvre les techniques et gestes professionnels appropriés dans l'aide à l'alimentation.
- ❖ Aider les personnes à s'alimenter.
- ❖ Respecter l'hygiène et la sécurité dans l'exécution du travail.
- ❖ Repérer et prévenir les risques.
- ❖ Aider la personne en adaptant son alimentation à sa pathologie.

FORMATION

- Acquisition des spécificités nutritionnelles et digestives de la personne dépendante.
- Connaissances des régimes alimentaires spéciaux adaptés aux différentes situations.
- Diabète, hypertension, excès de cholestérol, diarrhée, constipation et maladie cardio-vasculaire.
- Les fréquences de consommation souhaitable des différents groupes d'aliments.
- Gestion de l'activité :
 - Prise en compte de l'environnement (maladie, handicap, altération des fonctions du corps liées au vieillissement...),
 - Prise en compte des spécificités de chaque personne (goût, culture, habitudes, facteurs économiques, convictions religieuses...),
- Prise en compte des altérations physiques et psychologiques :
 - L'altération de la perception des odeurs et des goûts,
 - La prise de médicaments,
 - L'état bucco-dentaire,
 - Les troubles de la déglutition (la fausse route...),
 - Les troubles digestifs,
 - La déshydratation (les signes).
- Repérer et prévenir les risques :
 - La fausse route,
 - La déshydratation,
 - La dénutrition,
 - La personne à aider n'a pas faim,
 - Mange peu,
 - A des difficultés à manger,
 - Refuse de manger.