

## 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](mailto: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.