

EQUILIBRE ALIMENTAIRE ET AIDE AUX REPAS

La finalité de la formation « Equilibre alimentaire et aide aux repas » est de renforcer et de développer les savoirs et les savoir-faire de l'aide à domicile pour lui permettre de réaliser une alimentation adaptée aux besoins des personnes accompagnées



Aide à domicile



Présentiel : 1 jour – 7 heures
Distanciel (synchrone) : 7 heures



10 stagiaires maximum



Aucun prérequis



Conseillère en Economie Sociale
et Familiale

MÉTHODES et MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE

Méthode participative

Prise en compte de l'expérience des stagiaires

Mise en situation dans un appartement pédagogique



- Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Adaptation des formations pour les personnes en situation de handicap par notre référent handicap

LES OBJECTIFS

- Délimiter le rôle de l'Aide à domicile dans les interventions liées à la préparation et l'aide aux repas
- Maîtriser les apports nutritionnels recommandés et être capable de les appliquer pour répondre aux besoins des personnes en fonction des pathologies
- Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Appliquer les techniques d'aide aux repas en fonction des difficultés pour s'alimenter

LE PROGRAMME

- Sensibilisation des Aides à domicile sur les représentations en lien avec l'alimentation
- Information sur les bases de l'équilibre alimentaire pour élaborer des repas adaptés aux besoins des personnes
- Transmission des notions d'hygiène et de sécurité liées à la préparation des repas
- Repérage des pathologies qui nécessitent des accompagnements spécifiques afin d'ajuster la réponse alimentaire
- Connaissance sur les possibilités d'enrichissement des repas
- Découverte des techniques qui facilitent et sécurisent la prise des repas

ÉVALUATION ET ATTESTATION

- ✓ Evaluation diagnostique au début de la formation
- ✓ Evaluation formative en cours de formation
- ✓ Evaluation des acquis des stagiaires
- ✓ Evaluation de satisfaction des stagiaires
- ✓ Attestation de formation