

EQUILIBRE ALIMENTAIRE ET AIDE AUX REPAS

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



Aide à domicile



Présentiel : 1 jour – 7 heures



10 stagiaires maximum



Aucun prérequis



Formatrice avec une expertise dans la thématique

MÉTHODES et MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE

Méthode participative

Prise en compte de l'expérience des stagiaires

Mise en situation dans un appartement pédagogique



- Aides techniques pour les personnes à mobilité réduite
- Adaptation des formations pour les personnes en situation de handicap par notre référent handicap

LES OBJECTIFS

- Repérer les activités de l'Aide à domicile dans les interventions liées à la préparation des repas
- Maîtriser les apports nutritionnels recommandés en fonction de l'âge de la personne
- Réaliser des menus adaptés aux besoins des personnes accompagnées
- Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

LE PROGRAMME

- Réflexion sur les représentations en lien avec l'alimentation
- Connaissances sur les bases de l'équilibre alimentaire (recommandations PNNS)
- Focus sur l'alimentation des personnes de plus de 75 ans
- Découverte des possibilités d'amélioration et d'enrichissement des repas (repas « maison » et portage de repas)
- Elaboration de menus
- Acquisition des notions d'hygiène et de sécurité liées à la préparation des repas
- Gestion des courses et du budget alimentaire

ÉVALUATION ET CERTIFICAT DE RÉALISATION

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