

EQUILIBRE ALIMENTAIRE ET AIDE AUX REPAS – niveau 2

La finalité de la formation « Equilibre alimentaire et aide aux repas » - niveau 2- vise à consolider les savoirs, les savoir-faire et les savoir-être de l'auxiliaire de vie. Cette formation permettra lors de l'aide à la préparation et à la prise des repas des accompagnements adaptés aux personnes présentant des pathologies spécifiques.



Aide à domicile



Présentiel : 1 jour – 7 heures



10 stagiaires maximum



Prérequis : Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire



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

LES OBJECTIFS

- Mettre en œuvre les apports nutritionnels recommandés lors de l'élaboration des menus
- Ajuster les réponses alimentaires aux besoins des personnes en fonction des pathologies
- Définir les aides techniques adaptées aux situations accompagnées
- Adapter l'accompagnement lors de la prise des repas en mettant en place des aides techniques et communicationnelles
- Gérer les situations difficiles

LE PROGRAMME

- Rappel des bases de l'équilibre alimentaire pour élaborer des repas adaptés aux besoins des personnes
- Connaissances sur les possibilités d'enrichissement des repas
- Approfondissement des différentes pathologies qui demandent une adaptation de la réponse alimentaire
- Découverte des aides techniques qui facilitent et sécurisent la prise des repas
- Adaptation de l'environnement pour une prise de repas facilitée
- Appropriation de techniques communicationnelles pour aider la prise des repas
- Observation, analyse et gestion des situations difficiles

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
- ✓ Certificat de réalisation