

LA NUTRITION DE LA PERSONNE ÂGÉE

*Vous travaillez au contact de convives âgés en établissement de santé ?
Vous vous interrogez sur les particularités de ces convives ? Vous vous demandez comment, à votre niveau, participer activement à leur prise en charge nutritionnelle ?
Cette formation est pour vous ! Interactive et très opérationnelle, elle vise à vous donner les clés pour comprendre la personne âgée en institution, ses particularités en matière de nutrition afin d'adapter votre prestation en restauration.*

INFO : pour participer à cette formation, il est recommandé d'avoir suivi le module "Tout savoir sur l'équilibre alimentaire" qui dispense les notions fondamentales en nutrition.

Durée: 3.50 heures (0.50 jours)

Profils des stagiaires

- Tout collaborateur

Prérequis

- Aucun

Lieu

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

Nos locaux sur Lyon sont accessibles aux PMR.

Objectifs pédagogiques

- Je sais expliquer en quoi le vieillissement impacte la capacité à s'alimenter.
- Je sais tenir compte des spécificités du convive âgé pour adapter un repas.
- Je peux énumérer plusieurs moyens d'action pour suivre et évaluer ma prestation culinaire auprès de convives âgés.
- Je sais réagir face à un mécontentement exprimé par un convive âgé.
- Je me sens acteur dans la prise en charge nutritionnelle du convive âgé.

Contenu de la formation

- Le convive âgé ou très âgé en institution
 - La dépendance
 - La polypathologie
 - Le comportement en institution
- Les effets du vieillissement sur la nutrition
 - Impacts sur le système digestif
 - Impacts sur le métabolisme
 - Impact sur la composition corporelle
- Agir pour une prise en charge nutritionnelle adaptée

- Au niveau de l'assiette
- Au niveau de l'environnement proche du repas
- Au niveau de l'environnement large
- Avec l'ensemble des parties prenantes
- Traiter le mécontentement d'un convive âgé
 - Adopter une posture d'écoute active
 - Imaginer des actions de remédiation (si besoin avec l'appui des services concernés)
- LES CONDITIONS POUR UNE FORMATION À DISTANCE RÉUSSIE
 - Prévenir vos collègues des horaires de la formation, durant lesquels vous ne pourrez pas être dérangé(e)
 - Travailler dans une pièce au calme, à l'abri des sollicitations extérieures
 - Bénéficier d'une connexion Internet stable et de bon débit
 - Vous équiper du matériel nécessaire : ordinateur (fixe ou portable) connecté à Internet, webcam, micro, haut-parleurs

En cas de situation de handicap contactez-nous pour mettre en oeuvre les modalités.

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Formation animée par une Formatrice Métier Diététicienne

Moyens pédagogiques et techniques

- Atelier Personae
- Cas pratiques
- Partage d'expérience
- Activités pédagogiques interactives
- Travaux de groupes

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence
- Formulaires d'évaluation de la formation

Accessibilité

Nous programmons les dates de formation en fonction de vos disponibilités.

En cas de situation de handicap contactez-nous au 04 12 05 09 49 pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.