

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Analyser les spécificités du comportement alimentaire des personnes âgées
- Intégrer les besoins nutritionnels spécifiques dans l'élaboration des menus et recettes
- Déterminer les points pour améliorer l'accompagnement alimentaire de votre structure

Public cible et prérequis

- Professionnels de restauration collective
- Professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème
- Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

Programme

- EQUILIBRE ALIMENTAIRE, BESOINS NUTRITIONNELS ET COMPORTEMENTS SPECIFIQUES DES PERSONNES AGEES
 - L'équilibre alimentaire en pratique, les besoins alimentaires spécifiques
 - La personne âgée : un sujet à risque de dénutrition
- LA RESTAURATION : UNE PRESTATION DE SOIN, D'HOTELLERIE ET D'ANIMATION
 - Personne âgée et risque nutritionnel
 - La perception sensorielle et l'acceptabilité des aliments
- LA QUALITÉ RELATIONNELLE AU MOMENT DU REPAS OPTIMISER L'ACCOMPAGNEMENT ET AGIR SUR LA MISE EN VALEUR DES ALIMENTS / PREPARATIONS
 - Favoriser envie et plaisir de manger
 - Prévenir le risque nutritionnel
 - Témoignages et pratiques
- ANALYSE DES PRATIQUES ET PLAN D'AMELIORATION
 - Analyse de cas pratiques
 - Discussion autour des difficultés rencontrées et formalisation des solutions proposées
 - Proposition de plans d'amélioration

Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Laure ORTIGUES - Chargée de formation Restauration Collective / Profil de l'intervenant : Diététicien nutritionniste

Organisation de la formation		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution
<p>Durée 14.00 heures (2.00 jours)</p> <p>Modalités pédagogiques Formation présentielle</p> <p>Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences • Document pédagogique remis à chaque participant <p>Dates et prix : à consulter sur notre site internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation • Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas... • Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation • Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid • Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
<p>SSHA-ISA 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS</p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p>Intra possible nous consulter</p>	<p>Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation.</p> <p>N'hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi de votre formation.</p> <p>Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences • Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant • Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité