

# L'ALIMENTATION CHEZ LA PERSONNE AIDÉE (NIVEAU 1)

Des informations de base sont abordées dans ce module pour comprendre l'équilibre alimentaire, les apports nutritionnels et les astuces pour bien manger.

**PRÉREQUIS : AUCUN**  
**CERTIFICATION : NON**  
**ÉQUIVALENCE : NON**  
**DÉBOUCHÉ : NON**

## OBJECTIFS

- S'approprier les règles de l'équilibre alimentaire
- Adapter les menus aux besoins de la personne aidée
- Réaliser des menus appétissants

## CONTENUS

- Qu'est-ce que l'équilibre alimentaire ?
- Les apports et les besoins nutritionnels, énergétiques et non énergétiques
- Les habitudes alimentaires de la personne aidée
- Les choix d'ingrédients et de présentation

## MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SANCTION DE L'ACTION DE FORMATION

- Questionnaire de satisfaction à chaud
- QCM d'évaluation des connaissances acquises
- Attestation de formation

## MOYENS ET SUPPORTS

- Apports théoriques
- Mises en pratique
- Livret du stagiaire
- Diaporama du déroulé de la formation

## DURÉE ET TARIFS

- 7 heures (1 jour)
- 140 € TTC / personne, avec financement (OPCO, FAF)
- 90 € TTC / personne, sans financement
- 75 € TTC / personne, en distanciel
- 810 € TTC / groupe