

L'ALIMENTATION CHEZ LA PERSONNE AIDÉE (NIVEAU 3)

Ce module identifie les difficultés alimentaires liées aux pathologies, et propose, ensuite, des solutions pour y remédier et les prévenir.

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

OBJECTIFS

- Revoir les bases de l'équilibre alimentaire
- Comprendre les mécanismes de la dénutrition et de la déshydratation
- Adapter les menus aux pathologies
- Gérer les comportements alimentaires

CONTENUS

- Les bases de l'équilibre alimentaire
- La prévention contre la dénutrition et la déshydratation
- Les régimes spécifiques liés aux pathologies
- Les comportements alimentaires

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
- Etudes de cas
- 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