

PROGRAMME DE FORMATION

Savoir préparer des repas au domicile des personnes dépendantes

Objectifs de la Formation

L'objectif de la formation est de maîtriser les techniques culinaires nécessaires à l'élaboration de repas au domicile, tout en sachant respecter l'équilibre alimentaire, les régimes éventuels, et les règles d'hygiène.

Comprendre pourquoi il est important d'avoir une alimentation équilibrée et diversifiée ? (Les conséquences physiques, physiologiques et psychiques d'un déséquilibre alimentaire : le surpoids, l'obésité, la dénutrition, la déshydratation, etc.)

Savoir reconnaître les habitudes et les contraintes alimentaires des personnes âgées (régimes, préférence pour le salé, le sucré, diabète, cholestérol...)

Savoir gérer les troubles du comportement alimentaire associés à l'âge (déglutition, digestion, fausses routes.)

Savoir élaborer des menus adaptés et équilibrés, prenant en compte le goût des PAD, et leur éventuelle pathologie.

Savoir stimuler l'appétit et conseiller la personne, sans imposer.

Savoir présenter les plats et ordonnancer une table attrayante

Programme

- 1/ Définir la notion d'alimentation équilibrée.
- 2/ Identifier les règles d'hygiène.
- 3/ Répertorier les différents régimes alimentaires rencontrés (diabète, sans sel, hyper protéinés, constipation).
- 4/ Découvrir les spécificités alimentaires des personnes âgées en général.
- 5/ Aborder la notion d'alimentation chez les malades atteints d'Alzheimer.
- 6/ Définir le choix de la texture (mixé, coupé..).
- 7/ Intégrer des techniques simples de cuisine (soupe, plats en sauce, gratins, desserts...).

8/ Etablir une surveillance de l'hydratation.

9/ Préparer de l'eau gélifiée.

10/ Présenter une table en tenant compte de la pathologie de la personne aidée.

11/ Présenter de façon appétissante un plat déjà préparé (portage des repas).

Public concerné

Toute personne occupant un poste d'aide-ménagère ou auxiliaire de vie en structure de maintien à domicile.

Méthodes et moyens pédagogiques

QCM (au début et à la fin de la formation)

Apports théoriques avec support powerpoint et vidéoprojecteur

Démonstration des techniques, puis atelier pratique

Remise aux stagiaires d'un manuel des bonnes pratiques

Durée et lieu de la formation

1 journée—dans vos locaux ou en session groupée

Intervenante

Formatrice spécialisée

Evaluation et certification

Questionnaire choix multiples pour validation de l'acquisition des compétences.

Questionnaire de satisfaction

Une attestation de stage sera délivrée à l'issue de la Formation.

