Bloc de compétences **BC11.02**
Repas auprès d'adultes en situation de dépendance

6 évaluations Bloc réalisées*
100% de réussite
*Année 2023

Bloc visant la certification
Assistant de vie dépendance / code RNCP 37780

COMPÉTENCES ATTESTÉES

ORGANISER LES REPAS EN COLLABORATION AVEC LE PARTICULIER EMPLOYEUR
- Intégrer les règles de l'équilibre, des régimes et allergies alimentaires
- Planifier sur une durée déterminée, des menus variés et équilibrés pour le particulier employeur
- Gérer les stocks et les achats des denrées alimentaires nécessaires à l'alimentation des personnes dans le respect des règles de saisonnalité et de conservation

CUISINER DES PLATS ÉQUILIBRÉS POUR LES ADULTES EN SITUATION DE DÉPENDANCE
- Préparer les aliments, suivre une recette et sélectionner les modes de cuisson adaptés
- Préparer des repas adaptés aux besoins des personnes, selon les régimes alimentaires, les prescriptions médicales et leurs souhaits
- Utiliser et entretenir les équipements électroménagers et les matériels de cuisine domestiques courants conformément aux notices et aux consignes transmises par l'employeur

ACCOMPAGNER L'ADULTE EN SITUATION DE DÉPENDANCE À LA PRISE DE SES REPAS EN FONCTION DE SA SITUATION AFIN DE PRÉSERVER SON AUTONOMIE ET SA SÉCURITÉ
- Mettre en place un environnement adapté au confort et aux besoins de la personne dépendante
- Aider la personne dépendante à la prise de son repas avec les matériels et techniques adaptées
- Encourager la personne dépendante par de la guidance verbale, visuelle et physique
- Transmettre les informations et observations liées à l'alimentation de l'adulte en situation de dépendance

42 heures
Mise en situation professionnelle
Remise d'un certificat de compétence

Prérequis
Connaissance du français courant lu et écrit
Projet professionnel validé pour exercer au domicile du particulier employeur
Capacités physiques nécessaires pour s'occuper d'une tierce personne en toute sécurité

MODULES THÉMATIQUES PRECONISÉS

Equilibre alimentaire et cuisine du quotidien
Réf: MIEACQ21

Objectifs du module : A l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure de réaliser des repas répondant aux besoins nutritionnels de chacun. Il pourra participer aux achats, s'assurer de la bonne gestion des stocks et entretenir les différents équipements utilisés en privilégiant des pratiques écoresponsables.

Durée : 21 heures - 3 jours
Public : SPE, DE, Autre public
Module éligible aux financements : CPF - PDC

Elaboration de menus spécifiques adaptés et aide à la prise de repas
Réf: IDEMS21

Objectifs du module : A l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure d'accompagner la personne en situation de dépendance dans la prise de ses repas en fonction de son degré d'autonomie. Il saura adapter son accompagnement en fonction d'une pathologie ou d'un handicap et anticiper les risques liés à la prise de repas.

Durée : 21 heures - 3 jours
Public : SPE, DE, Autre public
Module éligible aux financements : CPF - PDC

Version novembre 2023