

Art de l'alimentation pour aînés - de la préparation à l'assistance au repas - Option ADVD

Nutrition sénior : Cuisine sur mesure, équilibre et assistance pour le bien-être des aînés.

PARCOURS DE SPÉCIALISATION N°11.B

⌚ 42 heures

✓ Remise d'une Attestation de spécialisation

MODULES

Equilibre alimentaire et cuisine du quotidien

Réf: MIEACQ21

Bloc de compétences correspondant : BC011.02

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

Bloc de compétences correspondant : BC011.02

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

“ S'occuper des repas d'une personne âgée dépendante n'est pas une mince affaire! En suivant ce parcours, j'ai appris à respecter et adapter les régimes en fonction de la pathologie de la personne et à l'aider pendant la prise de repas.

Yolanda, Assistante de vie ”



PUBLIC

Salarié du particulier employeur (SPE)
Demandeur d'emploi (DE)
Autre public

PRÉREQUIS

Maîtriser les savoirs de base
(Lire, écrire, compter)

DURÉE

21 heures - 3 jours

EFFECTIF

12 apprenants

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Présentiel / Téléformation

DÉLAI DE MISE EN PLACE DU PROJET INDIVIDUEL DE FORMATION

Co-construction selon les modalités
du financement (nous contacter)

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposé, vidéos pédagogiques, exercices
guidés, cas pratiques, création d'outil

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES ET MATÉRIEL UTILISÉ

Kits pédagogiques
Supports interactifs
Outils multimédias

MODALITÉS ET DÉLAIS D'INSCRIPTION

Consultez notre site internet, rubrique :
Formation continue

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation formative tout au long du stage

FINANCEMENT

PDC : pris en charge pour les SPE
CPF et / ou abondement
Autres (Nous contacter)

TARIF

420 Euros TTC

LIEUX DE LA FORMATION

PARIS - Ile de France - PACA

FRAIS DE DOSSIER ET D'INSCRIPTION

Gratuit

NOS LOCAUX

Au cœur de la ville à proximité des moyens
de transport
Dans le cas où vous seriez en situation
de handicap, contactez notre référent :
referent.handicap@aritasgroupe.fr



Equilibre alimentaire et cuisine du quotidien



OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette 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.



PROGRAMME DE FORMATION

Les 7 familles d'aliments et leurs qualités nutritionnelles.
Les règles de base de l'alimentation et les recommandations en matière d'équilibre alimentaire (Plan National Nutrition Santé).
Les règles d'hygiène et de sécurité liées à la préparation des repas.
Le stockage des aliments : emplacements, règles de stockage et contenants écologiques.
Les techniques culinaires et recettes du quotidien.
Les équipements et les ustensiles de la cuisine.
Les principaux modes de préparation et de cuisson des aliments.
L'achat en vrac et ses contenants Le locavorisme.
La lutte contre le gaspillage et le zéro déchet.
Les produits de substitution à même de remplacer le sel, le sucre et les matières grasses.



COMPÉTENCES VISÉES

Respecter son budget ou un budget défini au préalable avec le particulier employeur pour faire des courses puis gérer les stocks.
Faire les courses sur Internet et gérer la livraison.
Mettre en place un menu journalier, hebdomadaire selon les saisons et les besoins du particulier employeur ou de l'enfant.
Choisir et suivre une recette en respectant les recommandations du PNNS.
Utiliser, nettoyer, ranger et entretenir le matériel et les équipements de la cuisine.
Maîtriser les différents types de cuisson. Présenter un repas de façon agréable.
Sensibiliser le particulier employeur, les parents et/ou les enfants aux pratiques écoresponsables autour du repas.
Trier ses déchets et/ou utiliser un compost.
Appliquer les principes d'économie d'effort et de prévention des troubles musculosquelettiques durant les courses et la préparation des repas.

PUBLIC

Salarié du particulier employeur (SPE)
Demandeur d'emploi (DE)
Autre public

PRÉREQUIS

Maîtriser les savoirs de base
(Lire, écrire, compter)

DURÉE

21 heures - 3 jours

EFFECTIF

12 apprenants

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Présentiel / Téléformation

DÉLAI DE MISE EN PLACE DU PROJET INDIVIDUEL DE FORMATION

Co-construction selon les modalités
du financement (nous contacter)

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposé, vidéos pédagogiques, exercices
guidés, cas pratiques, création d'outil

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES ET MATÉRIEL UTILISÉ

Kits pédagogiques
Supports interactifs
Outils multimédias

MODALITÉS ET DÉLAIS D'INSCRIPTION

Consultez notre site internet, rubrique :
Formation continue

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation formative tout au long du stage

FINANCEMENT

PDC : pris en charge pour les SPE
CPF et / ou abondement
Autres (Nous contacter)

TARIF

420 Euros TTC

LIEUX DE LA FORMATION

PARIS - Ile de France - PACA

FRAIS DE DOSSIER ET D'INSCRIPTION

Gratuit

NOS LOCAUX

Au cœur de la ville à proximité des moyens
de transport
Dans le cas où vous seriez en situation
de handicap, contactez notre référent :
referent.handicap@aritasgroupe.fr



Elaboration de menus spécifiques adaptés et aide à la prise de repas



OBJECTIFS DE LA FORMATION

À 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.



PROGRAMME DE FORMATION

Les limites professionnelles de l'assistant de vie dans le cadre de la prise des repas.
Les besoins nutritionnels selon l'âge et la situation de la personne.
Les produits de substitution à même de remplacer le sel, le sucre et les matières grasses : avantages et inconvénients.
Les règles d'hygiène, de sécurité et de confort.
La dimension relationnelle de la prise de repas et l'approche bientraitante.
Les différents troubles alimentaires : leurs causes, manifestations et conséquences sur la santé physique et psychique.
Les techniques d'aide à la prise des repas.
L'aide partielle et l'aide totale.
Les différentes textures.



COMPÉTENCES VISÉES

Adapter les menus et les aliments en fonction des régimes de la personne accompagnée.
Mettre en place les conditions favorisant le confort et le bien-être lors de la prise des repas.
Adopter les gestes et postures adaptés lors de la prise des repas en fonction de l'autonomie et de certaines pathologies ou handicaps.
Utiliser les moyens de communication et les mots appropriés.
Faire participer la personne en tenant compte de ses capacités.
Identifier les signes de déshydratation, de dénutrition et de troubles alimentaires et agir en conséquence.
Mettre en oeuvre les techniques d'aide en fonction des besoins et des capacités de la personne.
Utiliser les ustensiles et le matériel d'aide à la prise des repas adaptés à la situation de la personne.
Évaluer les risques de fausse route et les prévenir.
Adapter les produits cuisinés et leurs textures aux pathologies et aux capacités de la personne.
Valoriser la présentation des plats pour susciter du plaisir.
Transmettre les informations utiles aux proches et/ou aux autres intervenants et passer le relais aux professionnels compétents si besoin.