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 mai 2025

MIEACQ21

Bloc de Compétence
BC 11.02 - ADVD

Equilibre alimentaire et cuisine du quotidien

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

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.
Maitriser 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.

Institut ARITAS formation
86 rue Cardinet - 75017 PARIS
Tel. 01.42.93.48.82
contact@aritasgroupe.fr
www.aritasgroupe.fr

Version mai 2025

IDEMS21

Bloc de Compétences
BC 11.02 - ADVD

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.

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

Institut ARITAS formation
86 rue Cardinet - 75017 PARIS
Tel. 01.42.93.48.82
contact@aritasgroupe.fr
www.aritasgroupe.fr

Version mai 2025