

L'aide aux repas auprès de personnes âgées

Objectif global

Identifier les besoins alimentaires des personnes fragiles
Savoir réaliser des menus équilibrés et attractifs.

Compétences visées

Au terme de ce module le stagiaire saura les différents aliments, en lien avec les besoins de la personne âgée.

Public

Toute personne intervenante ou souhaitant intervenir à domicile, auprès de personne âgée et/ou en situation de handicap.

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de faciliter et d'assurer les meilleures conditions d'apprentissage, il est toutefois vivement conseillé de nous contacter au préalable afin de nous permettre de réaliser la formation dans les meilleures conditions : c.edonlamballe@ediad.com

Prérequis

Être intervenant à domicile : aide-ménagère, auxiliaire de vie, assistant de vie aux familles...

Savoir lire et écrire – Être équipé pour réaliser une formation à distance : connexion internet – PC ou tablette ou smartphone.

Profil du concepteur du modules

Formateurs experts en maintien à domicile, module validé par un diététicien/nutritionniste

Méthodes pédagogiques

Formation en distanciel à 100 % par l'accès à une plateforme e-learning avec ressources en ligne, apports théoriques, illustrations, mises en situation professionnelles, quiz.

Modalités évaluation des compétences

Ce module du parcours fait l'objet de 3 évaluations de compétences par des questionnaires de connaissances en fin de chaque séquence

Compétences validées : identifier les différents aliments
Identifier les besoins nutritionnels des personnes âgées

Modalités évaluation de la formation

Fiche de satisfaction à chaud en fin de module

Fiche d'évaluation globale de la formation

Remise d'une attestation de compétences en fin de formation, avec identification des compétences acquises

MODALITÉS

Lieu : en distanciel, sur plateforme LMS EDIAD

Durée : 5 heures

Cout : 100 €/module/personne

Inscription individuelle à tout moment de l'année, dans les 72 heures de la contractualisation et/ou accord de prise en charge

Référent handicap :

c.edonlamballe@ediad.com

Contact : c.edonlamballe@ediad.com

06 82 64 47 32

Formation éligible au financement OPCO selon fonds disponibles

L'aide aux repas auprès de personnes âgées

L'aide aux repas à domicile auprès de personnes âgées

1. Le vieillissement et l'alimentation

Les étapes de la digestion
Les spécificités de l'appareil digestif de la personne âgée
Les dysfonctionnements de l'appareil digestif
Les 4 points essentiels de l'alimentation de la personne âgée
Les Besoins du corps humain
Les troubles du comportement alimentaire
Alimentation et maladies associées au vieillissement
Évaluation fin de séquence

2. Organiser et préparer des repas pour une personne âgée

Faire les courses
Budgétiser l'alimentation
Savoir décrypter une étiquette alimentaire
Organiser les repas
Les aliments
Les vitamines
Les principales erreurs alimentaires
Les allergies alimentaires
Les tisanes et les jus
Le respect des rites alimentaires
Les régimes alimentaires
Évaluation fin de séquence

3. Savoir cuisiner quelques recettes de base

Les bases de la cuisine
évaluation fin de séquencé
évaluation finale de module