NUTRITION ET PRÉPARATION DES REPAS A DOMICILE

Objectif global
Identifier les principes nutritionnels
Savoir préparer des menus équilibrés et attractifs.

Compétences visées
Au terme de ce module le stagiaire saura identifier les différents aliments, en lien avec les besoins de la personne accompagnée.

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

Profil du concepteur du modules
Formateurs experts en maintien à domicile.

Méthodes pédagogiques
Formation en présentiel, apports théoriques, illustrations, mises en situation professionnelles, quiz.

Modalités évaluation des compétences
Compétences validées : identifier les différents aliments
Identifier les besoins nutritionnels selon le profil de la personne accompagnée
Modalité : quiz final

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 présentiel, en intra
Durée : 7 heures
Dates : à définir entre le commanditaire et EDIAD
Cout : nous consulter, selon le lieu de formation et les modalités d'accueil : dans les locaux du commanditaire ou salle d'un partenaire EDIAD
Envoi de devis sous 48 h
Mise en place de la session possible 1 mois après la signature de la convention, selon les disponibilités du formateur et les souhaits du client
Groupe : 5 personnes minimum – 12 maximum
Référent handicap : c.edonlamballe@ediad.com
Contact : c.edonlamballe@ediad.com
06 82 64 47 32
Formation éligible au financement OPCO selon les fonds disponibles

Moyenne attribuée à cette formation par nos stagiaires 9,5/10 (16 stagiaires)

Période 2026 MAJ 092026

NUTRITION ET PRÉPARATION DES REPAS A DOMICILE

Rappel rapide des règles d'hygiène autour de la préparation des repas

1. **Nutrition et équilibre alimentaire**

Rôles et places des différents groupes d'aliments dans une journée équilibrée, en lien avec les besoins de la personne accompagnée, notamment les personnes âgées
Surveillance de la déshydratation
Besoins en protéines
Surveillance des besoins calciques
Stimuler l'appétit
Tenir compte des régimes et besoins courants : diabète, sans sel, constipation…
Aider aux gestes du repas

2. **Repas, moment privilégié**

Connaitre les gouts et besoins de la personne
Respect de ses horaires et rythme
Création d'un moment convivial : vaisselle, présentation du repas, diversité des recettes, repas dans le respect de la culture…

3. **Idées de recettes faciles et attractives**

Les bases de la cuisine
Évaluation fin de séquence
Évaluation finale de module