



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

3 jours 21 heures

Programme de formation

Public visé

- Salarié du particulier employeur
- Salarié en poste au sein d'une structure SAP ou SAD

Le calendrier est consultable à l'accueil de l'IFAP pour connaître nos prochaines sessions disponibles ou sur demande à l'adresse suivante : accueil@ifap.net

Prise en charge spécifique aux salariés du particulier employeur. Nous consulter.
Pour les salariés de structures : prise en charge possible via l'OPCO de l'employeur. Nous consulter.

Pré-requis

- Être salarié du particulier employeur
OU
- Etre salarié d'une structure SAP ou SAD

Objectifs pédagogiques

- Accompagner la personne en situation de dépendance dans la prise de ses repas en fonction de son degré d'autonomie.
- Adapter son accompagnement en fonction d'une pathologie ou d'un handicap et anticiper les risques liés à la prise de repas.

Description / Contenu

- Adapter les menus et les aliments en fonction des régimes de la personne accompagnée.
- Adopter les gestes et postures adaptés lors de la prise des repas en fonction de l'autonomie et de certaines pathologies ou handicaps.
- Identifier les signes de déshydratation, de dénutrition et de troubles alimentaires et agir en conséquence.
- Adapter les produits cuisinés et leurs textures aux pathologies et aux capacités de la personne.
- Valoriser la présentation des plats pour susciter du plaisir.

Modalités pédagogiques

- En groupe
- En présentiel ou en distanciel
- Synchrones (présence du formateur pendant la formation)
- Méthodes interrogative, expositive et active





Moyens et supports pédagogiques

- Support transmis aux stagiaires : pyramide de Maslow .
- Support transmis aux stagiaires : grille AGGIR.
- Support remis aux stagiaires sur les classes d'aliments, fruits, légumes de saisons.
- Support remis aux stagiaires sur la préparation de l'eau gélifiée.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Tour de table au démarrage de la formation
- Travail de recherche sur une constitution de menu équilibré
- Travail de recherche sur la déshydratation et dénutrition.
- Quiz en fin de formation
- Attestation de fin de formation

Informations sur l'accessibilité

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter à :
accueil@ifap.net ou par téléphone au 01.75.44.90.91 pour que nous puissions étudier ensemble la possibilité de vous accueillir dans les meilleures conditions.