



ENKAÏROS

FORMATION & CONSEIL

Alimentation adaptée aux personnes âgées



ENKAÏROS EURL

SIRET 832 292 478 00019 - RCS de Romans sur Isère
Centre de formation : Rue Maréchal Leclerc - 26200 MONTELIMAR
Site : enkairos.fr • mail : accueil@enkairos.fr • Tél. 06 80 98 62 89
Siège : Reillane, 26510 SAHUNE
N° organisme de formation : 8426 026 7126



PROGRAMME



Objectif général de la formation

- Connaître les besoins nutritionnels d'une personne en fonction de son âge et de son état de santé
- Distinguer les besoins liés à l'âge et les enjeux d'un état de santé altéré
- Savoir identifier l'état nutritionnel de la personne
- Connaître les nutriments et les aliments clés, leur dosage et leur utilisation
- Savoir proposer et préparer des repas adaptés, gouteux et variés pour une personne résidant à domicile
- Identifier les situations à risque de sous-nutrition et de malnutrition et y remédier

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

- Apports théoriques
- Echanges de pratique
- Ateliers cuisine pratique

Public concerné

Intervenants à domicile

ENKAÏROS

FORMATION & CONSEIL

ENKAÏROS EURL
SIRET 832 292 478 00019 - RCS de Romans sur Isère
Centre de formation : Rue Maréchal Leclerc - 26200 MONTELIMAR
Site : enkaïros.fr • mail : accueil@enkaïros.fr • Tél. 06 80 98 62 89
Siège : Reillane, 26510 SAHUNE
N° organisme de formation : 8426 026 7126



PROGRAMME



Pré requis

Aucun

Intervenant

Formatrice en nutrition adaptée expérimentée

Evaluation

Quizz et mises en situation

Durée : 2 jours de formations en présentiel

Tarif : nous consulter

ENKAÏROS

FORMATION & CONSEIL

ENKAÏROS EURL
SIRET 832 292 478 00019 - RCS de Romans sur Isère
Centre de formation : Rue Maréchal Leclerc - 26200 MONTELIMAR
Site : enkaïros.fr • mail : accueil@enkaïros.fr • Tél. 06 80 98 62 89
Siège : Reillane, 26510 SAHUNE
N° organisme de formation : 8426 026 7126



PROGRAMME

Jour 1

- Qu'est-ce que « bien manger » ?
- Le risque de mal ou de ne pas assez manger
- Évaluer l'état nutritionnel de la personne âgée
- La dénutrition
- Les besoins en éléments nutritifs, leurs différences, leur emploi
- La notion du plaisir de manger
- Equilibres nutritionnels et exemples de repas et de menus adaptés
- Adaptation des préparations
- Une lchette de pratique : élaborer des menus et les repas

Jour 2

- Les maladies fréquentes et l'influence de l'alimentation sur ces maladies (exemple diabète, arthrite, surpoids)
- Situations particulières
- La maladie d'Alzheimer, parce qu'elle est fréquente et entraîne un risque de dénutrition.
- Les troubles de la déglutition (fausses routes), parce qu'ils impliquent des adaptations spécifiques au moment des repas.

Le refus alimentaire, devant lequel le professionnel peut se sentir très démuni.

- La fin de vie

- Partie pratique : Comment adapter, les aliments santé versus les aliments plaisir et comment allier les deux en pratique ; préparation alimentaires pratiques en cuisine

ENKAÏROS

FORMATION & CONSEIL

ENKAÏROS EURL
SIRET 832 292 478 00019 - RCS de Romans sur Isère
Centre de formation : Rue Maréchal Leclerc - 26200 MONTELIMAR
Site : enkaïros.fr • mail : accueil@enkaïros.fr • Tél. 06 80 98 62 89
Siège : Reillane, 26510 SAHUNE
N° organisme de formation : 8426 026 7126