

Garantir l'équilibre alimentaire de la personne accueillie

Objectifs :

- Comprendre les enjeux liés à l'équilibre alimentaire au sein de son établissement
- Connaître les effets du vieillissement et des pathologies associées sur la prise alimentaire
- S'approprier les notions fondamentales de diététique et les différentes dimensions d'un repas
- Savoir accompagner la prise de repas en fonction des besoins des personnes accueillies

Programme :

Le cadre réglementaire

- Les Recommandations Nutrition dans le cadre de la restauration collective
- Les conséquences des états généraux de l'alimentation
- Les dernières réglementations issues de la loi Alimentation et les impacts sur le quotidien des personnes accueillies

Les notions fondamentales de diététique

- Les différentes familles de nutriments et leurs caractéristiques métaboliques
- Les règles d'équilibre alimentaire
- Les besoins en apports énergétiques et les portions alimentaires
- La nécessaire variété des aliments
- Les modifications de l'alimentation liées à l'âge et aux différentes pathologies
- Les facteurs influant sur ces changements de comportements alimentaires
- Les différents régimes alimentaires, leurs objectifs et les points de vigilance à avoir
- Les plans alimentaires : définition, présentation, composantes et avantages

L'accompagnement de la prise de repas

- Les différentes dimensions d'un repas
- Les aspects sensoriels, psychosociaux et affectifs de l'alimentation
- Les impacts de la présentation des repas dans la stimulation de l'appétit
- L'accompagnement des repas spécifiques : textures modifiées, régimes d'apports contrôlés, régimes enrichis ou régimes d'exclusion

Mise en place d'un plan d'application des acquis de la formation

Bilan, évaluation des acquis de la formation et de la satisfaction des participants

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques
- Co-construction des savoirs avec les participants afin d'ancrer plus durablement les acquis
- Regards croisés, analyse de situations vécues par les participants et de cas pratiques généralisés et anonymisés, issus du fonctionnement d'établissements médico-sociaux
- Réflexions individuelles et collectives
- Mutualisation de bonnes pratiques
- Mise en place d'un plan d'application individuel des acquis de la formation

Modalités d'évaluation

- Test de positionnement
- Suivi de la progression individuelle et collective tout au long de la formation
- Evaluation des acquis (tests, exercices, études de cas, mises en situation) avec remise d'une attestation des compétences acquises accompagnant le certificat de réalisation de la formation
- Evaluation de l'intégration des notions clés dans le cadre de l'écriture du plan d'application individuel des acquis de la formation

Profil du formateur : Formateur diététicien expérimenté et spécialisé dans les secteurs sanitaire, social et médico-social

Durée : 1 jour (7 heures)

Public : Tout professionnel d'un établissement

Prérequis : aucun

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Au-delà des lieux de formation inter qui sont accessibles aux personnes à mobilité réduite, nous nous engageons à rendre nos **formations accessibles à tous**, et à trouver la meilleure solution afin que chacun puisse en bénéficier.

Si vous êtes en situation de handicap, nous vous remercions de prendre contact avec **Clara SPEICHER, Directrice et Référente Handicap** à l'adresse clara.speicher@coimparo.fr

Nous ferons le point sur votre situation et sur les ajustements nécessaires pour suivre la formation dans les meilleures conditions.

Vous serez également accompagné/e tout au long de votre parcours de formation pour s'assurer que les ajustements et compensations mis en œuvre répondent bien à vos besoins.

Pour toute demande de mise en place de formation au sein de votre établissement, contacter notre équipe au 06 51 10 76 92 ou par mail à l'adresse contact@coimparo.fr

Co'Imparo s'engage à apporter une réponse personnalisée à vos demandes de devis et vos inscriptions dans un délai de 7 jours ouvrés maximum.

Délai moyen de mise en place de la formation suite à une demande : 1 mois (hors demande urgente).