Ref. formation 202211152044

L'alimentation des personnes à autonomie réduite : manger mains et textures modifiées

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

GERFI +
TARDET MYRIAM
05.46.50.64.63
contact@gerfiplus.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription obligatoire par un conseiller en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

tout public

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

? Connaître les bases de prévention en dénutrition et déshydratation auprès des personnes en situation de fragilité (vieillissement, handicap). ? S'appuyer sur ces fondamentaux pour leur proposer une alimentation équilibrée, adaptée à leurs besoins et capacités d'autonomie, avec l'apport des textures modifiées et/ou du « manger mains ». ? Considérer l'instant repas comme un acte de soins, et savoir ajuster ses pratiques professionnelles aux problématiques de chacun.

Contenu et modalités d'organisation

? Rappels du cadre réglementaire et des bases de la nutrition - programme National Nutrition Santé (PNNS) et RBPP de la HAS (2007 et 2008) - Plan National de l'Alimentation : bases de la diététique ? Les textures modifiées - intérêt des textures modifiées . sur les étapes de la déglutition et en cas de dysphagie . qualité nutritionnelle de ces menus spécifiques . définir les aliments à risque de fausses routes - les différentes textures . nomenclature et description . choix des aliments, plats et déclinaisons de menus . techniques : grammages, préparation, cuisson, présentation, règles d'hygiène . les produits prêts à l'emploi ? La nutrition au bout des doigts/le manger main - principes, objectifs et prérequis, rôle de chacun . avantages /contraintes, choix des aliments et des plats, gestion des restes . précautions, surveillance, évaluations aux différentes étapes (préparation, distribution, prise du repas) ? Expérimentation pratique des 2 approches en atelier cuisine ? La dénutrition et l'instant repas - mécanismes et conséquences sur l'autonomisation et la santé - place du repas dans la démarche de soin

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours ***Non renseigné***
Commentaires sur la parcours personnalisable **4 jours de formation consécutifs**

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00333563	du 19/09/2023 au 22/09/2023	La Rochelle (17)	GERFI +		Non éligible	FPC
00415164	du 17/09/2024 au 20/09/2024	La Rochelle (17)	GERFI +		Non éligible	FPC
00558931	du 16/09/2025 au 19/09/2025	La Rochelle (17)	GERFI +		Non éligible	FPC