Empreinte FORMATION

COMPRENDRE ET FAVORISER L'ALIMENTATION DE LA PERSONNE AGÉE

Nutrition

Mise à jour le 21/10/2026

OBJECTIF GÉNÉRAL

Comprendre et améliorer la prise en charge de l'alimentation des personnes âgées à domicile

OBJECTIFS

- Comprendre les besoins nutritionnels des personnes âgées
- Améliorer la prise en charge de l'alimentation des personnes âgées
- Repérer les risques de dénutrition et les troubles de la déglutition
- Comprendre les bases des principaux régimes alimentaires de la personne âgée
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire en cuisine domestique

CONTENU

Quels sont les besoins nutritionnels des personnes âgées ?

- Repères de consommation
- Prévention des différents troubles (dénutrition, dysphagie)
- Régimes alimentaires courants chez la personne âgée

Mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire :

- Les recommandations de prévention
- La conservation des aliments
- Les textures modifiées

INFORMATION INSCRIPTION

L'inscription ne devient définitive qu'à réception d'une confirmation écrite (bulletin d'inscription ou commande) qui doit nous parvenir au plus tard 15 jours avant le début de la formation.

Dans le cas contraire, nous ne pouvons vous garantir une place.

// DURÉE

1 jour, soit 7 h de formation

// PUBLIC

Tout personnel ayant un rôle dans l'accompagnement des personnes âgées (aide à domicile, aide-soignant…)

// TARIF

1 400€ TTC par groupe (jusqu'à 13 participants)

Tarif applicable pour une session de formation réalisée dans nos locaux. Frais de déplacement éventuels précisés dans le devis.

// PRÉREQUIS

Aucun prérequis

// MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et pratiques, pédagogie participative, mise en situation des participants, support visuel, exercices

// FORMATEUR

Diététicien Nutritionniste

Spécialités : Secteur médico-social et Restauration collective, Hygiène et sécurité alimentaire

// ÉVALUATION

. Questionnaire individuel de satisfaction à chaud et j+30

. Évaluation à chaud pour évaluer l'atteinte des objectifs

// DOCUMENTATION

. Document pédagogique
. Attestation de réalisation de la formation

PROGRAMME DE FORMATION

JOUR 1

Les besoins nutritionnels des personnes âgées

- Les repères de consommations
- Les principaux nutriments
- Les régimes alimentaires courants chez la personne âgée

La prévention de la dénutrition

- La définition de la dénutrition
- Les situations à risque
- Les actions de prévention

Les troubles de la déglutition

- Les mécanismes de la dysphagie
- Les causes et complications
- L'adaptation du repas
- Les textures modifiées

Les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire en cuisine domestique

- Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- La conservation des aliments
- La prévention des intoxications alimentaires

BILAN

. Tour de table : retours sur la formation et questions

. Évaluation de l'atteinte aux objectifs selon plusieurs critères

ATOUT DE LA FORMATION

Cette formation est faite sur-mesure, elle s'adapte à vous
. Public ; Etablissement ou service
. Durée
. Besoins spécifiques de la structure

Cliquer ici

ACCESSIBILITÉ

. Salles accessibles PMR
. Pour d'autres besoins, contacter le référent handicap :
contact@empreinteformation.fr

LIVRET D'ACCUEIL

Télécharger ici

EMPREINTE FORMATION
1 A rue de Marmagne - 71 450 Blanzy
03 85 68 40 00 – contact@empreinteformation.fr
www.empreinteformation.fr