



## PROGRAMME DE FORMATION

## PREVENTION

# Alimentation de la personne âgée en collectivité

### Une alimentation équilibrée doit couvrir les besoins nutritionnels quotidiens

afin de permettre à l'organisme de bien fonctionner, de prévenir ou retarder la survenue de nombreuses pathologies et de maintenir l'autonomie.

Il est donc important de respecter certaines règles en ce qui concerne la qualité et la quantité des aliments consommés.

De plus, le repas doit être **un moment privilégié** pour les résidents d'EHPAD puisqu'il reste souvent leur seule source de plaisir.

**Avoir les bons gestes au moment du service des repas** permet de préserver l'autonomie des résidents, d'améliorer les consommations alimentaires et de garantir un bon état nutritionnel.

### OBJECTIFS

- ◆ Connaître les modifications nutritionnelles liées au vieillissement : identifier les effets du vieillissement sur les capacités à s'alimenter
- ◆ Connaître les besoins nutritionnels spécifiques de la personne âgée
- ◆ Approfondir les connaissances concernant les recommandations relatives à la nutrition
- ◆ Savoir définir le cadre idéal à la prise du repas : horaire, installation, hygiène
- ◆ Savoir adapter son attitude pour le service et l'aide aux repas

### PUBLIC CONCERNÉ

Ensemble du personnel des établissements d'hébergement pour personnes âgées\*.

### PRÉREQUIS

Aucun.

### DÉLAIS D'ACCÈS

Veillez nous contacter pour plus de précision.

### ACCESSIBILITÉ

Formation accessible aux personnes à mobilité réduite. Pour tout autre type de handicap, merci de nous contacter afin de vous orienter au mieux dans la mise en œuvre de votre demande.

### PROGRAMME

- ◆ Introduction
- ◆ Facteurs rendant difficile l'alimentation
- ◆ Besoins nutritionnels de la personne âgée
- ◆ Equilibre alimentaire
- ◆ Temps du repas
- ◆ Conclusion

### INTERVENANT

Diététicien.

### MÉTHODES & OUTILS

Enseignement théorique et pratique  
Remise d'un support imprimé à l'issue de la session  
Modalité d'évaluation de la formation  
Quizz en début et fin de formation

Réf. : FPALIMPA | Durée : 7h | En présentiel ou à distance.

\* Le nombre maximum de stagiaires par session est de 12. CERENUT se réserve la possibilité d'annuler une session de formation lorsqu'il y a moins de 6 stagiaires inscrits.