



PROGRAMME DE FORMATION

PRÉVENTION

Réalisation et Utilisation d'un Plan Alimentaire

Proposer une alimentation variée et équilibrée contribue à prévenir les carences et les déficits nutritionnels.

Utiliser un plan alimentaire en EHPAD permet de rédiger des menus variés et équilibrés, couvrant les besoins des personnes âgées.

OBJECTIFS

- ◆ Être capable d'utiliser un plan alimentaire pour rédiger des menus et les décliner en texture adaptée, ainsi qu'intégrer un menu de fête.
- ◆ Connaître les besoins nutritionnels spécifiques des personnes âgées, les éléments d'équilibre d'une journée alimentaire et les familles d'aliments.
- ◆ Connaître les référentiels (GEMRCN).

PUBLIC CONCERNÉ

Personnels de cuisine, hôteliers, soignants ayant en charge la rédaction des menus et préparations des repas*.

PRÉREQUIS

Aucun.

DÉLAIS D'ACCÈS

Veuillez 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
- ◆ Définition et objectifs
- ◆ Equilibre alimentaire
- ◆ GEMRCN
- ◆ Mise en œuvre
- ◆ Cas particulier
- ◆ Conclusion et débriefing

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

INTERVENANT

Diététicien.

Réf. : FPRUPA | 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.