

Programme : nutrition chez la personne âgée

Durée: 3 heures

Profils des stagiaires

Aidants familiaux ou professionnels

Prérequis

Être amené à côtoyer et à prendre soin de personnes retraitées et en perte d'autonomie.

Avoir suivi les formations "cuisine inclusive" et "nutrition chez la personne âgée"

Objectifs pédagogiques

- 1) Parvenir à cuisiner un plat équilibré en moins de 45 minutes
- 2) Proposer un menu satisfaisant sur 3 aspects: nutritionnel, gustatif, visuel

Contenu de la formation

- 1) Mise en situation des stagiaires en binômes/trinômes
- 2) Mise au défi d'atteindre les objectifs pédagogiques en moins de 45 minutes.
- 3) Évaluation de l'atteinte des objectifs pédagogiques par le formateur et à minima 2 personnes âgées bénévoles de l'association Repas Part'âges.
- 4) Délibération entre le formateur et les bénévoles
- 5) Communication des résultats avec les stagiaires
- 6) Retour d'expérience des participants

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Repas Part'âges accompagne plusieurs centaines de bénéficiaires chaque année afin qu'ils comprennent et maîtrisent l'importance de l'alimentation chez la personne âgée. Notre objectif est d'aider les entreprises et particuliers à améliorer leurs connaissances et compétences. Nous travaillons en étroite collaboration avec les acteurs majeurs, publics et privés, du bien-vieillir.

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Matériel de cuisine (ustensiles et électroménager)
- Denrées alimentaires
- Fiches recettes à disposition
- Grille d'évaluation
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence
- Mise en pratique
- Formulaire d'évaluation de la formation

Coût de la formation: 400€

Nombre de stagiaires max.: 10