



Programme : cuisine inclusive

Durée: 3 heures

Profils des stagiaires

Aidants familiaux ou professionnels

Prérequis

Côtoyer et/ou être amené à côtoyer et/ou prendre soin de personnes retraitées et en perte d'autonomie.

Objectifs pédagogiques

- 1) Inclure la personnes âgée dans sa préparation culinaire
- 2) Parvenir à redonner un appétit à table auprès de personnes âgées isolées

Contenu de la formation

- 1) La solitude
- 2) Le persona, c'est le tien, c'est le mien
- 3) L'environnement cognitif et sensoriel
- 4) Les outils, réflexes et postures à adopter

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.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quizz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

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

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mise en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.

Coût de la formation: 400€

Nombre de stagiaires max.: 10