



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.

Objectifs pédagogiques

Comprendre les raisons et les conséquences d'une mauvaise alimentation chez la personne âgée.

Adopter les bons gestes et bons réflexes alimentaires

Contenu de la formation

- 1) Chiffres clés, état des lieux
- 2) Bien manger pour bien vieillir: pourquoi et comment?

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 l'évaluation des résultats de la formation

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

Coût de la formation: 400€

Nombre de stagiaires max.: 10