

Aide à la prise de repas d'une personne dépendante

Durée : 2 jours (14h)

Prix : Devis sur demande
Intra-entreprise, En présentiel

Assister la personne lors de la préparation et de la prise des repas.

Objectifs de la formation

A la fin de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Définir les spécificités du temps des repas et leur importance dans le quotidien
- Identifier les éléments qui participent au bon déroulement d'une aide au repas
- Accompagner la personne lors de la préparation et de la prise des repas
- Identifier son rôle de prévention

Public visé et Prérequis

- Intervenants à domicile ou en structure collective auprès de personnes âgées et /ou en situation de handicap
- Aucun prérequis

Organisation de la formation

- **Avant la formation** : Questionnaire préalable des attentes et des besoins des apprenants
- **Méthode pédagogique** : Majoritairement actives : 70% de pratique et 30% d'apports théoriques
- **Moyens pédagogiques** : Outils pédagogiques utilisés : mise en situation, jeux de rôle
- **Moyen d'encadrement** : L'encadrement sera assuré par une formatrice référente, psychologue, issue du milieu médico-social

Programme

Les besoins nutritionnels des personnes accompagnées :

- Notions d'équilibre alimentaire : composition et rôle des aliments pour répondre aux besoins de l'organisme
- Répercussion du vieillissement sur les besoins et les risques nutritionnels
- Sensibilisation au repérage de la dénutrition et de la déshydratation
- Prévention et communication de messages nutritionnels

Les régimes alimentaires les plus courants chez la personne accompagnée :

- Diabétique,
- Sans sel,
- Limité en graisse,
- Mixé,
- Hyperprotidique,
- Exemples de menu pour chaque régime,
- Les éléments qui participent au bon déroulement d'une aide au repas

Conséquences des pathologies sur la prise des repas :

- modification et troubles alimentaires,
- Troubles de la déglutition,
- Prévention des fausses routes

Amélioration des temps de repas :

- Préparation du temps de repas dans la journée,
- Préparation des tables et équipements,
- Place et rôle des professionnels pendant ces temps

Les règles d'hygiène et les aspects économiques et écoresponsables :

- Hygiène du matériel et des équipements,
- Stockage des aliments,
- Conservation

Moyens de suivi et de sanction de la formation

- **Méthodes d'évaluations** : Évaluations formatives tout au long du parcours (debriefing personnalisé, quizz) pour valider les acquis des apprenants. Enquête de satisfaction individuelle à chaud. Bilan oral et plan d'action personnalisé le dernier jour de la formation. Bilan final de la formation remise à l'entreprise
- **Suivi de l'exécution** : Signature des feuilles d'émargement par demi-journée par les stagiaires et le formateur
- **Sanction** : Certificat de réalisation et attestation de fin de formation individuelle remis en fin de formation

Tarif et possibilité de financement

Pour toute élaboration de devis adapté à vos conditions, veuillez nous contacter directement. Une prise en charge financière partielle ou totale peut être obtenue auprès de votre OPCO, FAF (AGEFICE, FIF-PL...)

Accessibilité aux personnes handicapées

Pour les personnes en situation de handicap, Lucile O'Rourke et Malvina Clément sont les référentes handicap. Un entretien téléphonique ou par visioconférence peut être mis en place sur demande avant l'entrée en formation, afin de définir précisément les besoins et contraintes spécifiques de l'apprenant.e. Les moyens pédagogiques et techniques peuvent être adaptés et modulés en fonction des besoins et contraintes spécifiques de l'apprenant.e dans le respect des objectifs de formation visés

Inscription, Délais d'accès et Contact

Contactez Yasmine RAKIC à yrakic@gmail.com ou au 06 37 12 88 89 en indiquant vos coordonnées, l'intitulé de la formation souhaitée, le nombre d'apprenants à former et la date souhaitée d'entrée en formation, a minima 21 jours ouvrés (ou 3 semaines) avant la date souhaitée d'entrée en formation.

REF : PRO001-V2- MAJ 05/09/2025