CENTRE
Axe 5 : Services logistiques

Module n°10 : MOD10 - Nutrition des personnes âgées

Contexte

Les besoins peuvent être différents d'une structure à une autre, suivant les pathologies accueillies, aussi l'ANFH Centre-Val de Loire souhaite proposer des modules distincts et courts sur différentes thématiques

Objectifs

- Acquérir des techniques culinaires adaptées aux besoins des personnes âgées
- Composer des menus pour les personnes âgées
- Mettre en place le repas d’une personne âgée
- Organiser et planifier le repas au sein d’un établissement de santé
- Connaître les principes d’hygiène alimentaire

Renseignements complémentaires

Financement : plan ets

Programme

Présentation de la formation - introduction

- Présentation de la formation et de son déroulement
- Echanges autour du vieillissement, de l’alimentation et du rôle du repas

Savoir composer des menus pour une personne âgée

- Modifications physiologiques liées à l’âge, besoins nutritionnels du sujet âgé
- Technique de planification alimentaire
- Déclinaisons de menus (travail en sous-groupe)
- Prévention de la dénutrition protéino-énergétique

Savoir mettre en place le repas d’une personne âgée

- L’environnement optimal du repas

- Le plateau repas de la personne âgée
- La prise du repas et surveillance

Savoir organiser la planification du repas au sein d’un établissement de santé

- Les différents acteurs restauration / santé
- Choix du menu à partir du dossier patient
- Transmission services / cuisine

Rappels des principes d’hygiène alimentaire et d’HACCP – Notions abordées, dont Généralités : chaîne et risques alimentaires, HACCP Aliments à risques, toxi-infections alimentaires Marche en avant, chaîne du froid Hygiène corporelle, vestimentaire et des locaux Achat, transport, stockage des aliments Liaison froide, liaison chaude Notions de points critiques Nettoyage et désinfection Législation

Public
Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)

Exercice
2025

Code de formation
T170

Nature
AFC

Organisé par
AFPA - Fin de marché 04/07/2025

Durée
14 heures

Typologie
Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences