

# 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

---

Connaître les principes de l'hygiène alimentaire. 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.

## 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

**Rappels sur les principes d'hygiène alimentaire** Généralités – chaîne et risques alimentaires, -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.

### 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

#### **Public**

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

#### **Exercice**

**2026**

#### **Code de formation**

**T170**

#### **Nature**

**AFC**

#### **Organisé par**

**En cours de consultation**

#### **Durée**

**14 heures**

#### **Typologie**

**Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences**