

<b>INTITULE</b>		
<b>ACTION N°2</b> <b>NUTRITION DES PERSONNES AGEES</b>		
<b>Durée</b>	<b>Nombre de jours</b> <b>2 jours soit 14 heures</b>	<b>Nombre de stagiaires</b> 12 sur Orléans et Tours 8 sur Blois
<b>Contexte</b>	<p>La formation vise à apporter aux personnels de cuisine des techniques culinaires adaptées aux menus destinés aux différentes pathologies des patients. Le repas est un moment important de la journée. La mise en valeur des produits et les techniques de transformation sont nécessaires afin de les rendre attractifs pour les patients.</p>	
<b>Objectifs</b>	<p>Acquérir des techniques culinaires adaptées aux besoins des personnes âgées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Composer des menus pour les personnes âgées.</li> <li>▪ Mettre en place le repas d'une personne âgée.</li> <li>▪ Organiser et planifier le repas au sein d'un établissement de santé.</li> <li>▪ Connaître les principes d'hygiène alimentaire</li> </ul>	
<b>Programme pédagogique -déroulé-</b>	<p><b>Présentation de la formation - introduction :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tour de table,</li> <li>✓ Le vieillissement et l'alimentation,</li> <li>✓ Le rôle du repas,</li> </ul> <p><b>Savoir composer des menus pour une personne âgée :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Modifications physiologiques liées à l'âge,</li> <li>✓ Besoins nutritionnels du sujet âgé,</li> <li>✓ Technique de planification alimentaire,</li> <li>✓ Déclinaisons de menus,</li> <li>✓ Prévention de la dénutrition protéino-énergétique,</li> </ul> <p><b>La lutte contre l'obésité</b></p> <p><b>Savoir mettre en place le repas d'une personne âgée :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ L'environnement optimal du repas,</li> <li>✓ L'installation de la personne âgée lors du repas,</li> <li>✓ Le plateau repas de la personne âgée,</li> <li>✓ La prise du repas et surveillance.</li> </ul> <p><b>Savoir organiser la planification du repas au sein d'un établissement de santé :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les différents acteurs restauration / santé :</li> <li>✓ Articulation restauration / santé,</li> <li>✓ Choix du menu à partir du dossier patient,</li> <li>✓ Transmission services / cuisine.</li> </ul>	
<b>Méthodes de formation</b>	<p>La formation alternera apports théoriques et travail réflexif sur sa propre pratique : des études de cas seront travaillées en petits groupes pour servir de base à des échanges et à la confrontation de chacun avec ses propres pratiques et ses représentations sur les techniques culinaires adaptées aux personnes âgées. Ce partage d'expérience vise également à capitaliser et faire connaître les pratiques des différents établissements en matière de restauration.</p>	

<b>Public</b>	Personnel des cuisines des différents établissements publics de santé de la Région Centre
<b>Profil des Intervenants</b>	La formation sera assurée par des professionnels du secteur de la restauration. Ces formateurs ont déjà réalisé des actions de formation similaires auprès d'entreprises des secteurs publics et privés. Nos formateurs sont tous issus de l'entreprise et disposent d'un haut niveau de qualification et d'une solide expérience professionnelle (au moins 5 années d'exercice sont exigées) dans leur métier. Après une sélection rigoureuse centrée sur des essais professionnels, une formation pédagogique individualisée est prodiguée à chacun.
<b>Organisme</b>	AFPA région centre et ANFH CENTRE
<b>Coût et financement</b>	<b>184,80 euros par agent pour les 2 jours</b> Le coût stagiaire est égal au coût total de la formation divisé par le nombre de participants (sur une base de 10 agents). Crédits de formation des établissements