



ACCOMPAGNEMENT DE LA PERSONNE DÉPENDANTE SUR LE TEMPS DU REPAS - ALIMENTATION

OBJECTIFS

Connaître les besoins de la personne accompagnée, les notions d'équilibre alimentaire. Appréhender les conséquences des régimes alimentaires et des pathologies sur la prise des repas.

Identifier les risques de déshydratation et de dénutrition.

Identifier son rôle de prévention.

Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

CONTENU

1- 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

2- Les régimes alimentaires les plus courants chez la personne accompagnée

- Diabétique,
- Sans sel,
- Limité en graisse,
- Mixé,
- Hyperprotidique
- Exemples de menu pour chaque régime

3- Conséquences des pathologies sur la prise des repas :

- modification et troubles alimentaires,

- troubles de la déglutition
- prévention des fausses routes

4- 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.

5- Les règles d'hygiène et les aspects économiques et écoresponsables

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

PRÉ-REQUIS

Savoir lire et écrire et comprendre les consignes à l'oral et à l'écrit

PUBLIC

Tout public
Jeune de moins de 30 ans
Demandeur d'emploi
Salarié
Travailleur indépendant
Particulier, individuel

DURÉE INDICATIVE

14 heures

DÉLAI D'ACCÈS

Entrée permanente

TARIF

20€ / heure

FINANCEMENT

Autres financements
Financement individuel

MODALITÉ D'ADMISSION

Après entretien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation individualisée accompagnée

**MODALITÉ ENTRÉE SORTIE
PERMANENTE DISPONIBLE**

Oui

NIVEAU DE SORTIE

Sans équivalence de niveau

SERVICE VALIDEUR

Le Greta délivre une attestation des acquis

VALIDATION

Attestation de fin de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION





Dispositif d'appréciation des résultats prévu par le Greta

La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation.

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

A NOTER

Module ouvert sous réserve d'un effectif de 5 personnes minimum

(Nos conditions générales de vente sont disponibles sur notre site, en bas de la page d'accueil)

Accessibilité aux personnes handicapées :

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

- ☒ Accompagnant(e) éducatif et social (AES)
- ☒ Assistant(e) de vie aux familles (ADVF)
- ☒ Aide soignante
- ☒ Agent de service hospitalier (ASH)
- ☒ Agent de service médico-social

POURSUITES D'ÉTUDES

Dans le secteur santé social : Diplôme d'État
Accompagnant Éducatif et Social - Diplôme d'État
Aide-Soignant - Titre professionnel
Assistant de vie aux familles - Titre professionnel
Agent de service médico-social

Découvrez d'autres débouchés sur
orientation.auvergnerhonealpes.fr
<http://www.orientation.auvergnerhonealpes.fr/>

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2022

TAUX DE SATISFACTION

93% de nos stagiaires sont satisfaits

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

78% de nos stagiaires trouvent un emploi dans les 6 mois



Contacts

GRETA NORD ISERE

Bourgoin Jallieu (Transalpin)

33 avenue d'Italie - CS 94002 Le Transalpin 2

38307 BOURGOIN JALLIEU CEDEX

Contact GRETA NORD ISERE

Tél : 04 74 28 04 86

Lycée Ella Fitzgerald

16- 4 RN 502

69560 St Romain en Gal

Contact GRETA NORD ISERE

Tél : 04 74 28 04 86

Mise à jour le 4 Mars 2024

