



Magnis Formation
12 place Bir Hakeim
69003 Lyon

Tél. : 04 82 53 58 94
Fax : 09 72 14 73 95

info@magnis-formation.fr
www.magnis-formation.fr

Numéro de Déclaration :
82 69 13786 69
(cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'état)

Code NAF :
8559A

SIRET :
809 511 793 00022

TVA intra-com :
FR 32809511793

PROGRAMME FORMATION **ALIMENTATION PERSONNES AGEES**

Durée : 2 jours / 14 heures

Lieu : MAGNIS FORMATION Lyon 3e / Intra-Entreprise sur site

Objectifs :

- Prendre en charge l'alimentation de la personne âgée
- Repérer les dimensions affectives, éducatives et sociales des moments clés du repas
- Comprendre les processus de vieillissement et leurs impacts sur la fonction alimentaire.
- Prévenir les risques de dénutrition et de déshydratation à son niveau.
- Identifier les besoins nutritionnels des personnes âgées et y répondre en élaborant un menu type.
- Réactualiser ses connaissances en hygiène au regard de la législation en vigueur (Paquet Hygiène).
- Améliorer l'accompagnement repas et l'autonomie des Personnes âgées.
- Favoriser la consommation en présentant les plats.
- Appréhender la prise en charge d'un refus alimentaire

Public visé :

- Infirmiers, auxiliaires de vie, aides-soignants, agents de service hospitalier, auxiliaires de gérontologie, toute personne amenée à accompagner le repas d'une personne âgée.

Pré-requis :

- Aucun.

Méthodologie :

- La base est le « Learning by Doing », partir de l'action pour apprendre, s'interroger et devenir acteur de sa formation. Elle permettra aux participants de s'inscrire dans une dynamique de coopération au sein du groupe

Matériel pédagogique :

- Matériel ergonomique
- Boîte à outils Mobiquial
- Vidéo projecteur / vidéos / photos



Magnis Formation
12 place Bir Hakeim
69003 Lyon

Tél. : 04 82 53 58 94
Fax : 09 72 14 73 95

info@magnis-formation.fr
www.magnis-formation.fr

Numéro de Déclaration :
82 69 13786 69
(cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'état)

Code NAF :
8559A

SIRET :
809 511 793 00022

TVA intra-com :
FR 32809511793

Contenu de la formation :

- Les 5 fonctions de l'alimentation des personnes âgées
- Les trajectoires sociales culturelles
- Le moment de vie sociale : convivialité et collectivité
- Le plaisir du goût et affectivité
- Les modifications des fonctions digestives, mastication
- Troubles physiologiques
- Troubles sensoriels et des habitudes alimentaires
- La dénutrition
- Les conséquences préjudiciables pour l'établissement et pour les résidents
- Les groupes d'aliments
- Les besoins journaliers
- Les besoins nutritionnels adaptés aux personnes âgées
- La composition d'un repas complet et équilibré
→ Définir un plan alimentaire : **PNNS** (Programme National Nutrition Santé) et **GEMRCN** (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) / décret du 30/01/2012
- Les collations, les régimes et les textures
- Les principales règles d'hygiène hôtelière : HACCP
- Matériel ergonomique au moment du repas
- Connaître les règles hôtelières de présentations
- Etude de cas concret : refus alimentaire personne âgée et questionnaire
- Les 12 freins à la communication

Documents remis en fin de formation :

- Délivrance d'une attestation de fin de formation

Profil formateur :

- Formateur certifié PNNS Alimentation Personne Agée et Petite Enfance.